COLTIVAZIONE TOSCANA DELLE VITI, E D'ALCVNI ARBORI.

Di Bernardo Dauanzati Boſtichi,

Gentil'huomo Fiorentino.

Cauar l'acque de' campi.

IL cauar l'acque de' campi ſia la prima cura: perche ſe la piouana vi corre ſenza ritegno, ne porta ſeco il fiore della terra: ſe ella non ha eſito, ò acquitrino, ò vena vi coua, il Campo è diſutile e infermo, come corpo hidropico: Biſogna adunque fare per la piouana acquai ſpeſsi attrauerſo a' campi, che dalle ſolga la piglino, e mandino alle latora in foſſe ſcoperte; e queſte la mettano in chiaſſaiuole fatte con intendimento ne' luoghi opportuni, lequali la portino al foſſato: e per le vene, o acquitrini far foſſe di neſti, o vliui, ſognate d'vn ſommo vantaggio con ſaſsi groſsi nel fondo perche l'acqua vi poſſa paſſare, e minuti di ſopra perche la terra non vi poſſa cadere. Nelle quali foſse non meſcolár mai fichi: perche le barbe loro ſcaſsinano la ſogna, e ſe pur il luogo è per loro; fà le foſse più ſpeſse: vna di fichi ſoli, e vna d'altri frutti.

Se meglio è por vigna, ò pancata, bronconi, arbuſcelli, ò pergola.

DVbitaſi qual ſia meglio la vigna, o la Pancata. la vigna fa vino migliore, la pancata, arbuſcello, broncone, e pergola, ne fanno più: perche la vite deſidera andare alta, e così andando, ſta lieta, e attende a generare, e ſmidollaſi, e'nfiacchiſce: Doue tenuta baſsa intozza, rattiene il ſugo, e'ngagliardiſce: e tale, e il vino, qual'è la vite. Ancora la vigna fa miglior vino perche eſsendo ella ed egli molto ſpiritoſi, e attrattiui, piglian ſubito, e'ncorporano ogni ſapore, odore, e qualità: Onde auuiene che le molte viti inſieme che la vigna ha danno, e riceuono, e attraggono l'vna dall'altra qualità, e ſuſtanza di vino. Così la botte grande tien miglior vino che la piccola: perche la più virtù vnita più s'accreſce: doue le poche viti inſieme, ò ſpicciolate, e ſole, non s'aiutano l'vna l'altra: e dalle coſe vicine tirano qualità. fanne la proua in vna pancata di quattro filari mettendo l'vue de' due filari del mezzo diſpersè da quelle de' due filari delle prode; tu trouerrai più bello, ſaporito, e oloroſo il vino del mezzo: perche quello delle prode benche più fauorito dal Sole piglia cattiuità dal campo vicino. Però è grande errore por nella vigna frutti ne piante di ſorte alcuna maſsimamente cauoli, ſpighi, ramerini, allori, ſaluia, e ſimili coſe calde, che infettano, e ſpolpano. e maggiore errore è mettere il vino in triſte botti, o barili: perche ogni menomo ſito di muffa, ſecco, quoio, ò altro ſubito guaſta il vino: Adunque chi vuol vino aſſai; ponga pancate, pergole bronconi, & arboſcelli nel piano, e nel graſso: Chi lo vuol buono, ponga vigne nel monte, e nel ſaſso. Ma perche egli è poco; a' contadini del poggio rincreſce il lauorarle bene, e tirano loro il collo. però biſogna farle a ſua mano. per lo contrario, i contadini del piano fanno più vezzi alle vigne: perch'elle fanno il vino piu gagliardo.

Come

Come ſi debban cogliere i magliuoli.

COgliere i magliuoli non è opera da farla a caſo. Quã do poti la vite, paſsato la Luna di gennaio a Luna creſcente, laſcia il primo buon tralcio per capo: l'altro, che ſegue cogli per magliuolo, s'egli è vegnente, e ſenza rimettiticci d'altri tralciuzzi ſu per gl'occhi: altrimenti laſcialo. Il terzo tralcio, egl'altri non ſon buoni. perche il terzo non farà mai ſe non cotali racimoluzzi, e gl'altri nulla. la ragione è, che naſcendo lontani dal pedale della vite, cioè dal fonte dell'vmor naturale, già colato ne' tralci primi, tocca loro il rimaſuglio, e ſon come gentuccia plebea che quanto più è vile, e lontana dal Principe; più ſon vili, e ignobili l'opere ſue. Chi non ſa queſta regola, ne coglie due, e tre per vite: e poi quando la vigna non fa vue, ne da la colpa al vizato, che è pur della ſua ignoranza. Colti i magliuoli, vn ſolo per vite, come detto è; piantali ſubito ſe puoi, ò tu gli ſerba ſotterra, ò nell'acqua per manco male, perche il vento, e l'aria gl'aſciuga.

Propaggine come ſi faccia.

LA propaggine è mirabile per rinnouare, e mãtenere la vigna, e la pancata: e paga la ſpeſa il primo anno faſsi in queſto modo: Donde vite manca ſi tira vna foſsa alla vite più vicina, che abbia buon tralci: e quella con quelli ſi corica in eſsa foſsa: vno ſe ne laſcia vſcir ſuori della terra, doue la vite mancaua, vn'altro doue la propria vite era, e ſe più ne hà, ſi mandano doue ne biſogna, ò vero ſi laſciano quiui barbare per traſporli. La foſsa vuol eſser'affondo vn braccio, e mezzo, e più ne' luoghi alidi: e meno negl'vmidi. quanto più affondo è meglio, ſi volge, e piega la vite vecchia pericoloſa di ſgretolare, o ſchiantarſi per la ſua ſecchezza, ogni poco ch'ella patiſce, la propaggine non attecchiſce: però biſogna farle di Febbraio, ò di

Marzo quando la vite è intenerita con gran diligenza, e pacienza, e dar loro loppa, ò pagliaccio: e farle à opere; e non ſi fidare punto del Contadino

Vite come s'anneſti, e perche.

ANneſtaſi la vite per farla di miglior razza, e tal volta per allungarle i tralci corti per poterla propagginare. I modi ſon quattro, a propaggine: a capo gatto: a marza: a occhio. Quando la vite ha moſso, e non prima, al tralcio che allungar vuoi, e con la vite inſieme propagginare, fa vna tagliatura a vgna di Cauallo quanto piu lunga puoi: e vn altra ſimile al tralcio foreſtiero che vuoi anneſtarui, colto come di ſopra detto è de' magliuoli. L'augnature ſieno l'vna all'altra contrarie, e capouolte, combaſciale, e legale ſtrette con buccia di ſalcio: e cotale anneſtato tralcio corica con tutta la vite nel fondo della foſſa, e amplia, (ma non affatto) di terra cotta, e graſſume. e puoſſi ciò fare a quanti tralci la vite ha: per cauarli poi barbati, e traſporli. Quando la vite vecchia è pericoloſa di romperſi ſi può ſotterrare il ſuo tralcio anneſtato ſenza ſpiccarlo da lei, e lei ritta laſciare. L'altr'anno poi che il tralcio ſarà barbato, tagliarlo, e raſente la vite, e tralle due terre. Queſti ſi chiamano Capogatti, e ſono da qualcuno più del l'altre propaggini approuati quaſi la vite vecchia nó ſi perda. ma io tengo il contrario: perche ſi come l'affezione, e tutti gl'occhi del popolo ſi volgono al giouine Principe: quaſi all'oriente Sole, voltando all'occidente le ſpalle; coſì l'vmor della terra corre tutto al nuouo tralcio amabile, e la vite vecchia ſi ſecca. A marza s'anneſta la vite come i frutti. Taglìala tra le due terre quanto puoi baſſo (alto ancora ſu per le pergole, e ſu per gl'alberi la puoi anneſtare, mà non tanto bene, e ſicuro) e ſolo in ſul giouane fendila: e ſi v'incaſtra la marza auzata, e ſcarnata con diligenza; rinuolgila in terra molle: e faſciala con paglia, o muſchio: e ſia la marza fatta della potatura del tralcio primo laſciato

per capo di quell'anno groſſa, e vigoroſa. E perche l'vmor della vite è caldiſsimo, e ſeccherebbe lo intenebrato luogo dell'anneſtatura ſcorrendoui libero; faraiui quattro dita ſotto vn rottorio di tre, o quattro tacche, ond'egli sfoghi, e ſi temperi. A occhio s'anneſtano le viti come i frutti à ſcudicciuolo. Quando la vite di triſta ſorte è potata, e ha moſſo, e moſtra gli occhi groſsi, tagliale intorno l'occhio primo, e cavalo: e gl'altri acciecа, e rimettiuene vn'altro per ſimil modo cauato da vite buona. commettilo appun to, e pignilo sì che tocchi l'oſſo per tutto: e con loto di ter ra fine impiaſtragli intorno le commetiture dilicatamente, come merita tanta cura, e lega il tralcio à canna, o palo, ſi che per vento non poſſa crollare, e l'occhio vſcire. L'anno che è vino aſsai, mentre che tu vendemmi pon mẽ te à quelle viti, che anno racimoluzzi, o non nulla, e contraſſegnale per anneſtarle al tempo, ò tagliale, perche pian ta che non frutta non vale, che a far fuoco. Ogni neſto fat to a luna creſente mette di gran lunga più preſto, e rigoglioſo, che a Luna ſcema.

Vigna traſandata come ſi riabbia.

PEr rihauere vna Vigna tralandata, potala ſubito fatta la Luna di Gennaio: e laſcia due occhi ſoli alle viti migliori, e all'altre vno. trebbia i ſermenti, e laſciagliui. Scalzala, e tutte le barbette, che troui taglia, e dà due giumelle per vite di veggioli, e mochi meſcolati con qualche lupin cotto: ricuopri la buca non affatto per poter naſcere, e farſi ſciouerlo, e al Maggio, che egl'è grande, il ſotterra con que'ſermenti, che terranno la terra ſolleuata. Laſciale a'pie di cadere, e infracidare i pampani ſuoi. Vn'altro modo vi ha. Caduti i pampani, lauora la vigna, e ſeminaui lupini, e il verno vendili a chi mandi là entro le pecore à paſcerli; quel concime, la barba del lupino, e'l ſermento faranno graſſume, e queſto per lo primo anno. Il ſecondo, in luogo di quello ſciouerſo dà loppa, e pagliaccio: Vanga affon

do: e

do: e pota corto tenendola addietro, maſsimamēte in poggio. Alla vigna buona non dar concime, che fa vin graſſo. Aſſai è laſciarle i ſuoi pampani, e ſermenti oſſeruando il prouerbio che dice non mi dare, e non mi torre.

Saettoli conſeruano la vite.

PEr tenere addietro vna vite meglio non ci ha, che laſciarle i ſaettoli, i quali l'altr'anno fanno il capo della vite giu baſſo: doue ella ſi taglia, e ſi riduce corta, e gagliarda: e con tutto, che eſsi alquanto ſpolpino; non pertanto da lodar ſono que' che dicono i ſaettoli eſser buoni per appiccarui il fiaſchetto: perche l'vtile, e di gran lunga del danno maggiore.

Pergola come ſi ponga.

VOlendo far pergola, poni i magliuoli, o barbatelli quattro braccia, o più diſcoſto à doue anno le viti a venire: in buona foſsa: con molta robaccia in fondo, che infracidi, e tenga freſco. Ne' luoghi alidi, e montuoſi darai a' magliuoli rena al piede per meglio la ſtate appiccarſi: alle barbate non biſogna. Il ſecondo anno auendo meſſo con rigoglio, potali a Luna creſcente: laſcia vn'occhio, o due; dà colombina ſpenta a' piedi. Il terzo auendo meſſo bene, tira foſse da ciaſcheduna vite al luogo della pergola, e propagginalevi entro con molto graſsume: perche l'vue delle pergole, e degl'orti è bene che ſieno graſse, auendo à ſeruire per mangiare, e non per vino: e faranno aiutantele queſto ſugo vna coſa bella d'vue, e potrai dar loro quantunque capi, e mandarle douunque, tu vorrai, che altrimenti non reggerieno, e preſto ſi ſeccherieno.

Barbatelle di vite in poſticcio, e a Capogatto.

BArbatelle ſenza ſpeſa farai ſe nel fare il poſticcio, tra' maglivoli, che v'anno à ſtare porrai ancora quelli, che vuoi che barbino: ma non sì adentro per poterli poi con piu ageuolezza cauare, e traſporre il ſecōdo, o il terzo anno. E ſaper dei che ne' campi per far brōconi ſon meglio le barbatelle che i magliuoli perche eſsendo già viti fatte, e pa late, ſi difendono dall'aratolo, e dal bue, dal quale come la vite è paſciuta mai non approda: e perche il ſecondo anno fanno dell'vua ſe ben le gouerni. E barbatelle ancora à Capogatto puoi fare pigliādo della vite, che vuoi far razza vn tralcio facendolo inſino al ceppo paſsare per lo fondo d'vn paniere, e quello empiere di buon terriccio nel quale ei barberà. e tu l'altro anno taglierà'lo raſente il ceppo, e con tutto il paniere porterà'lo nella foſsa ordinata: Ma in queſto modo temono piu aſsai, che nel primo: non ſene può far tante: non ſiageuolmente: eſpolpano, e diſertano la vite, il cui vmore al leccume di quel terriccio s'auuenta tutto. Per ciò è da uſarlo à' roſai, melaranci, e limoni, anzi che alle viti.

Cuſtodia della vigna.

CVſtodir la Vite importa più che piantarla, e meno perſone il ſanno fare. Poſti adunque i magliuoli à tempo aſciutto, bene a dentro, con terra cotta, pillati intorno, e ſpianato il diuelto, non accade altro fare per queſto primo anno. Il ſecondo lauorali, ſcalzali, tagliali tral le due terre, dà colombina ſpenta ſe puoi due buone giomelle per vno, e ſotterrala. Il terzo anno fa il medeſimo e potali raſente terra tenendoli addietro per buon piè fare; palagli con le canne, ſcapezza di Maggio i tralci vn braccio preſso a terra per riſpiarmar quel rigoglio al pedale. Il quarto anno palagli con pali di caſtagno, groſsi all'uſanza, ſecchi

za, ſecchi, in punta abbronzati, mondi, tagliati a buona luna, pedagnuoli, e di montagna, ſe uuoi che ti baſtino. Ficcali diſcoſto alle Viti perche il caſtagno tira aſſè. Non ti dolga la ſpeſa del palo, che non è vano come è la canna, cui ogni uento atterra, ed è perduta la uite, e la ſpeſa, e'l tẽpo, e la fatica e biſogna riſarſi. e così più ſpende chi meno ſpende, & chi ha poco il modo, poco faccia, e acconcil bene, e oſſerui quel detto di Virgilio

„ *Picciol Poder coltiua, e loda i grandi.*

Vendemmia, e modo di fare i vini.

VEndemmia ſenz'acqua addoſſo, ſubito che è venuta la Luna nuoua, volendo gran vino e polputo: e volendolo piccolo; a luna ſcema, e logora: che quanto minor luna arai, tanto minore il vino e più ſcolorito ſarà; ſi che nel fondo d'eſſa parrà annacquato. Non vendemmiar tra le due lune, cioè ne in ſul fare, ne in ſul dare la volta che ſimil giuoco ti farà il vino. Con vno ſtrumento à gui ſa di uanga quadra tagliente ammoſta parecchi dì parecchie volte il dì per non laſciar la vinaccia riſcaldare, e il vino pigliare il fuoco. e taglia i raſpi bene, accioche n'eſca vn certo vmore aſprigno e rodente che il uino fa tirato, e riſentito, poi laſcialo alcun giorno poſare; e quando è quaſi chiaro, ſuina, e imbotta vn po' giouane accioche nella botte alquanto grilli e perciò ſi riſenta, e ſchiariſca. Poi che ſuinato è, non pigiar più la uinaccia per niente, ma fauui ſopra vn buono acquerello, conciosia coſa che quel graſſo, e quella morchia che n'eſce fa fare al uino la ſtate i piè gialli. e quel forzore che la uinaccia piglie diſopra (ſtumiala ſe tu ſai) fa pigliare il fuoco al uino. che quando è nuouo non par fuoco ma gagliardia che è quello che cerca il villano che ſuol vendere il ſuo al tino; però non ſeguir ſuo conſiglio. In quei due termini del fare, e del voltare della luna guardati di non imbottare ne tramutar mai vino.

Vino

Vino dolce, bianco, e vermiglio come ſi faccia.

PEr auer vin dolce vermiglio poni vigne, e non pancate: in terre caſtagnine, focaiuole, aſſolatie che ſon ſottili, e calde, e gittano primaticcio. non colombine, e alberesi, che ſon freſche, e fondate, e gittan ſerotine: Poni vizati dolci, e carnoſi, e alla bocca piaceuoli, Canaiuola, Colombana, Mammolo, Bergo, Perugino, e ſimili. E per dargli il frizante ſenza cui non ha garbo; ammoſta come di ſopra, ma imbotta più vergine: sì che bolla parecchi dì nella botte. e fornito il bollire, dagli due giumelle per botte d'vue ſecche: lequali il faran più chiarire, e frizzare.

Il bianco par che voglia eſſer dolce non colato, ne ſmaccato, ma frizzante. Se il paeſe lo dà dolce troppo; biſogna ſubito pigiato imbottarlo, ſpeſſo trauaſarlo, non laſciarlo ne' vaſi ſturati ſuaporare. e così fannoſi le verdee. Se il paeſe lo dà dolce poco; laſciar l'vue aſſai più maturare: tenerlo vn pò più in ſu la vinaccia, che gli darà quel colore di trebbiano: laſciarlo tramutandolo ſuaporare, e perder fummo, e grandezza nimici del dolce: vna parte meſcolare, e ſcolare, e ſi fatte altre diligenze vſare. Al vino dolciſsimo darai odore, e ſapore di Moſcadello mettendo fiori di ſambuco ſeccati al rezzo per ogni carratello vn pugnetto che i troppi fanno male.

Vino ſoprammano come far ſi poſſa.

FArai vn vino ſopra mano con queſte diligenze. Scegli vue di vigna vecchia di Lucolena, Panzano, Monteſcalari, e ſimili buon paeſi moderatamente mature, al guſto ſaporite, al dente ſode, del primo grappolo, del piu accoſto capo al pedale della vite, non di tutto il grappolo, ma del mezzo di verſo il gambo ſe tante non n'aueſſe la vigna tua, di leggieri le potrai ſcambiandole, o pagandole hauere in ſu quel del vicino. tra eſſe non ſieno vue ſecche,

ne fracide ne macolate, ne terra, ne pampano ne faſtidio veruno. Così ſcelte, e nette gettalo con ottime bigonce in ottimo tino. ammoſta ſpeſſo ſenza pigiare, per la ſtate imbotta vn pò giouane, perche bollendo nella botte il uino ſi fa chiaro, uiuo, e brillante per lo uerno imbotta chiaro,

La botte come perfettiſsima ſia.

PErfettiſsima ſia la botte, e per eſſerne ben ſicuro, primacosì l'apparocchia. Riſciacquala aſſai col moſto: poi mettiui una bigoncia d'uue pigiate, e ammoſtate: turala ſodo, e conficca con un pezzo di cerchio di cocchiume tienla due giorni al Sole ſpeſſo ruzolandola, e riuoltādola. Quell'vue tireranno aſsè ogni cattiuità che ella aueſſe, e purgherannola, e riſciacquata col vino nuouo ſarà perfettiſsima, e riditi delle pampanate, delle coccole di ginepro, e d'alloro bollite nel vino, e ſale, e altre baie che s'uſano per far buone le botti. Imbottato che hai, riempi la botte inſino à San Martino ogni due ſere d'ottimo uino; falla ridere: e ſoffiale in bocca: e nettala prima col dito intorno, e dentro, e fuori, acciò che ſe mondezza ui ha di fuori, ò panno, o altro vada uia, e non poſſa dar'al vino triſto odore, o ſapore corrompendoſi. meglio è riempier tutto l'anno, e ſubito turar forte, e nettar'il cocchiume, e la botte con groſſa inuoglia, e tenerla pulitiſsima come lo ſpecchio. A'uini di poggio non isfondar mai botte: e non l'alzare: ma come ella non getta più, turala bene di ſotto, e di ſopra, e laſciala ſtare. Se di quei mezzi grappoli che tu laſciaſti farai uino diſperſè, tu ſtupirai quanto è ſarà di colore, ſapore, e bontà peggiore di quell'altro: La ragione ci è naturale, che la uite ſuo umore, e ſuſtanza porge prima all'vue prima del grappolo, e poi à quelle della punta.

Vini di poggio come ſi conſeruano.

COnſeruanſi i uini di poggio, e i uini di piano diuerſamente: Queſti di piano per le logge, e per li portici

tici al tramontano: quelli nelle uolte profonde turate, e diſeſe da uento: Mirabilmente ſi conſerua più anni, e ſempre acquiſta uigore il uin di ſopra mettẽdo la botte in una buca fatta ſotterra nella cantina turata la botte col cocchiume fortiſsimo, e con panno ſopra eſſo, e con cenere ſopra il panno, e turata la buca con aſſe impiaſtrata con terra ſi che aria non ui poſſa penetrare. Se la buca è aſciutta, e di tufo; bene è, & ſe ella fuſſe umida, e all'acqua uicina; pur è buona, e ui trouerai conſeruato ottimo il uino, e la botte di dentro; auuenga che di fuori tutta muffata: e però uuolſi nettare, e quando ſia uota ſubito tirar sù all'aſciutto, e ſfondare, ma queſte ſi mantengano aſſai meno che à ſtare in uolte aſciutte, e conſumano molti cerchi.

Vini di piano come ſi conſeruano.

I Vini di piano col porre aſpri uizzati, cor l'uue preſto, imbottar giouane ſi fanno oggi ſottili, e buoni, e reggono alla ſtate, ma quando fuſſer graſsi, e deboli, e non reggeſſero; tienli tutto il uerno in luogo alto, e aperto che il uent'auolo gli percuota, e al Marzo gli tramuta in uolte freſche, e aſciutte: dando parecchie uue ſecche per botte, e baſteranno tutta la ſtate. la ragion ſi è queſta. Il uino per difenderſi dal uento che lo percuote ſi riſtrigne insè, e uniſce ſua miglior ſuſtanza, e uirtù, laquale tutta eſce di quella graſſezza che poi al caldo ingialla, e gira. e quel uento che è di natura diſeccatiuo, trouandola abbandonata, e ſeparata dal uino; la raſciuga tutta, e conſuma come fa un'eſſercito che uedendo l'oſte ſuo recatoſi in guardia, cõ auerle bagaglie abbandonate, non quello inueſte, ma dà addoſſo a quelle, e fanne ſuo bottino.

Vino alla Franzeſe come ſi fà.

VIno Claretto alla Franzeſe ſi fa come s'è detto del bianco, e uerdee. non ſi buono come il Franzeſe perche il

noſtro paeſe non lo concede: Non ſi pigi nel tino, ma s'ammoſti con mano, e così uergine s'imbotti. e facciaſi in sù quella uinaccia nõ pigiata un uantaggiato acquerello, che con abroſtini ſpicciolati aiutato riuſcirà come uino, e per bere in quel principio piu ſano che il nuouo, e più piaceuole che il uecchio non è. Volendo'l colorito; laſcialo ſtare un dì in sù la uinaccia; ma uolendo'l claretto, no'l ui laſciare ſtar punto, e così torbido imbottalo. e leua uia mattina, e ſera la ſchiuma che bollendo gitterà, tenendo la botte ſempre netta, e piena fornito che ha di bollire, turala bene, e non lo tramutare, perche leuatogli quella mamma, indeboliſce, qui a noi, e guaſtaſi, e conuenendoti pur tramutarlo fagli letto cõ due, o tre giomelle d'vue ſecche per botte al fuoco col medeſimo uino rinuenute.

Raſpato.

RAſpato ſi fa così. Empi d'vue ſpicciolate vna botte: mettiui buona parte de' raſpi triti bene, e battuti in ſur un'aſſe col coltello perche l'umore frizzante n'eſca, Poi mettiui ſu acqua calda quanta uen'entra inſin che ella rida: l'altro dì comincia a bere, e Riempi d'acqua del pozzo, e così a bere, e riempier tanto dura quanto il buon ſapor dura. Quando il ſenti mancare non riempier più: ma bei ſin che la botte gitta: poi nettala, e riſciacquala, e di buon uino empila, che non arà niente patito.

Concia di vini.

COnciano, e racconciano i vini torbidi, e triſti chi con la chiara dell'voua, chi con la cenerata, chi con la ſapa, abroſtini bolliti, allume di rocco, & altre ſporcherie da oſti, e triſti vomini: però non ne parlo. eſſendo meglio coſì fatti vini verſare che guaſtare gli ſtomachi, e le botti.

Mantener la botte manomeſſa del vino fino all'vltimo che niente perderà.

VN ſegreto inſegnerò io bene da mantenere il vino dal manometter inſino al votare della botte della medeſima bontà, e ſapore. Scotenna vn pezzo di carne ſecca, aſciandoui tanto graſſo nel mezzo appiccato che à guiſa di cocchiume turi la botte, e fa che entri per forza, e ſuggelli: la cotenna ſu per la botte diſtendi, e con le mani appiaſtra, e ſopra la cotenna impiaſtra cenerata, e ſopra queſta verſa nuoua cenere aſciutta: ſopra laquale perche non caſchi, conficca con bullettine vn panno. Nella botte ſi ſfattamente turata non per certo punto d'aria potrà penetrare, ne anco il vino potrà non ſentendo nuoua aria, nuouo ſapor pigliare ne' fiaſchi del trebbiano perche non inforzi, ſi mette vn dito d'olio alla bocca ma quando ſi vuol bere biſogna sboccato l'olio via al fiaſco romper il collo acciò che il vino paſſando indi non ſia vnto, e ſporco.

I fiori di vite ſtillati per dar odore al vino, e per liſcio.

PEr dar al vino mirabile odore ſeccanſi fiori di vite, e mettonſi poi nelle botti e fanno bene: Ma altra coſa farà ſe detti fiori, e maſsimamente di quei delle macchie ſtillerai come le roſe: e di quell'acqua cosi vn pochetto metterai nella botte quando la manometti. altra dilicatezza, altro conforto ſentirai che a dar moſcado, o ghiaggiuolo, o mele appiuole, o coccole, o altre nouelle, queſta acqua paſſa tutti gl'odori, e ſapori. e fa piu che altro liſcio le carni chiare, bianche, e ſode.

Abroſtino concia, e medicina de' Vini.

L'Abroſtini. è la concia, e la medicina de' vini graſſi, e deboli, come quelli di piano ſono per lo più: perche

ſi tira, coloriſce, e aggrandiſce meſso ſpicciolato nelle botti, e bollito: e come la chiara lo tiene in ceruello; i vini ſcoloriti tigne, e cuopre: gl'acquerelli fa come vini. ma meſſo in ſul tino è più reale, e nobile ſua operagione.

Bizarrie ſi trouano in queſta come in ogni arte.

GLi ingegni ſpecolatiui trouano nel penſare di belle coſe e nuoue che aggiungono al mondo, e alla vita vmana perfezzione: onde noi veggiamo in ogni profeſſione, e arte fuori de precetti ordinari ſpeſſe volte di nuoui capricci, e di bizzarre fantaſie, come fù nella noſtra coltiuazione l'anneſtare, e mill'altre inuenzioni da far trottar la natura. Alcune delle quali appartenenti alle viti, delle quali tuttauia parliamo riferirò: perche il ſaperle è bello, come il troppo vſarle ſarebbe dannoſo: perche queſte ſon coſe malageuoli; tedioſe: poche ne rieſcono: e poco durano.

Vue ſenza noccioli come verranno.

VEngano l'vue ſenza vinacciuoli con queſto artificio: il tralcio che tu propaggini, o il magliuolo che tu poni fendi per lo dritto mezzo inſino al vecchio, e cauane il midollo; e così accanalato, e voto rimettilo inſieme, e legalo con buccia di moro per tutto ſi che tutto il faſci. Nõ puoi queſto magliuolo ficcar con la gruccia: perche come tu vedi lo ſtorpiereſti: ma come ferito à morte, e faſciato il dei pianamente in foſſa aperta, e concimata quaſi in ſoffice letto poſare, e coprire. meglio è porlo ritto, che à ghiacere per non l'auer punto à piegare; perche in quella piegatura la faſcia ſi sforza; il feſso s'apre: quiui non rammargina: l'acqua v'entra, e ſcorre per tutto il canale. Se tu fendi, voti, e faſci il capo della vite ſenza ſotterrarlo altrimenti; arai l'vue ſenza vinacciuoli quel medeſimo anno: ma vuolſi laſciarlo più lungo, che i capi ordinari, e laſciarlo

meglio,

meglio, e con più diligenza, perche conſidera, ch'egl'è come vn ferito a morte che và fuori all'aria, con manifeſto pericolo. I magliuoli così acconci quando appiccati ſaranno, e barbati ſi poſſon laſciare ſtar quiui, e anche cauare, e traſporre. Il tempo da far queſt'opera è quando la vite comincia a intenerire.

Vite lugliola come ne rifarà di Settembre.

LA vite lugliola ne rifarà al Settembre ſe colte le prime vue di Luglio tu la poti ſubito all'ordinario. eſſa metterà e farà l'vue che ſaranno mature al detto tempo, e buone come le prime anche l'altre viti che di ſettembre maturano, potate all'ora, rimettono, e fanno l'agreſto: ma per lo freddo ſopraueguente non lo maturano come nõ matura la vite ditre volte la terza couata ſe non a certi autunni lunghi è caldi che producon tal volta inſin al fior della quarta. ma dando troppo cotale affaticamento alla vite lugliola, ella ti riuſcirà al contrario di quella di tre volte, cioè di tre anni vna volta.

Di Maggio come ſi rifarà vua lugliola fichi, e peſche.

E Di Maggio ſi fanno maturar l'vue lugliole i fichi, e le peſche in queſto modo: Nel mezzo del gambo, d'vn ciriegio giouane de più primaticci, fà vn buco col ſucchiello cauandolo ſpeſso, e con l'acqua rinfreſcandolo. fa per eſſo paſsare alla guiſa del capogatto per lo paniere vn tralcio di vite, o vn ramo di peſco, o di fico, che ſieno al ciriegio vicini: auuertendo a non lo ſpuntare: e quel paſsato lega ſu per lo ciriegio: e taglia tutti gl'altri tralci, o rami acciochè il vigore venga tutto in quello. A tempo nuouo quando egli ſia nel buco bene rammarginato, intaccalo raſente lo pedal ſuo. ſi che egli patiſca vn poco: l'altr'anno affatto taglialo raſente il ciriegio, et eſso pedale leua via, e ſpianta, e il tralcio pota ogn'anno all'ordinario. tu vedrai

l'vue

tolá terra cotta che quando pioue vmetti le marze, e tiri innanzi le meſſe: e poi la chiudi diſopra con due altre legature: e non l'aprire ſin'a che tu non vedi vſcite le meſſe fuori: ſe anneſti d'Ottobre, o di verno, togli in vece di terra molle, cera; e di terra cotta, rena, lequali non ritengono a' gran freddi tanto ſido.

Sè anneſtar ſi dee in ſu la foſſa come gli antichi, o in ſul boſco, o ſemenzaio, e in chè modi.

GLi antichi poneuano i peruggini, e gl'altri frutti ſaluatichi nelle foſſe, e quiui appiccati gl'anneſtauano ſenza dar loro tanti martori, e tramutegli come noi facciamo: che dal boſco nella neſtaiuola o vero ſemenzaio gli traſponghiamo: quiui gl'anneſtiamo: quindi li ritraſponghiamo nelle foſſe. benche ancora oggi i meno diligenti fanno come gl'antichi, ò gl'anneſtano in ſul boſco per meno arriſchiare. Io lodo il ſemenzaio: perche quiui con tutti i noſtri cómodi gli poſsiamo alleuare, e perche quelle tramute non ſono mica tante cadute, ma tante colture, e per conſeguenza tante addimeſticature, che fanno le frutte ogni volta più belle, e migliori onde anneſtando ſopra l'anneſtato più volte, quanto piu ſopianneſti, tanto più dilicate, e groſſe, e nobili frutte fai: e poſſonſi que' martori con altrettanti più vezi ricompenſare: Io ti vò dare vn modo ageuoliſsimo da farti ſenza ſpeſá vn nobile ſemenzaio. Ne' rami d'vn bel neſto di ſuſino di due anni, rianneſta marze di ſuſino, pero, melo, ciriegio, e ſimili di natura di mandar sù delle barbe rimettiticci aſſai. ſe la maggior parte ſi appiccheranno, lo verno ſeguente innanzi allo intenerire accio non ſi ſpiccaſſero tira giu, e corica il ſuſino có le marze a uſo di propaggine in vna foſſa poco fonda: riempila di terra cotta, e al diſopra con cima: laſciando fuori della terra le cime delle marze, elle vi barberanno. e quelle barbe preſtamente manderanno ſu al leccume di quel concime, rimettiticci in gran copia, allora ſcalza la

foſſa, e truoua l'anneſtature delle marze; e quiui taglia e tutto il ſuſin vecchio sbarba e leua. que' rimettiticci creſceranno e moltiplicheranno, marauiglioſamente. Di ſuſini dico più che d'altro, perche ſon fecondiſsimi, e ſaranno dimeſtichi, e veri neſti da cauare, della propria ſorte, o bontà di quelle marze lor madri. Et ſe tu queſti rimettiticci anneſterai che ſaranno la quarta genitura, e del primo ſuſino ſaluatico i biſnipoti; dicati per me la ragione che generoſi neſti in queſto tuo ſemenzaio ſarai. laquale ti moſtra che quanti più coltiuamenti a tutte le piante dai, tanto più dal ſaluatico l'allontani, e le riduci dal ruſtico al gentile, ma come troppo dilicate, e nutrite nelle morbidezze di qué concimi, e negl'agi, anno poco robuſta compleſsione, e corta vita.

Fittone magagnato, o rotto fa le frutte cadere, è bacare.

NEl traſporre abbi gran cura alla barba maeſtra detta il fittone: perche punto punto che queſto ſia o, tagliato o, magagnato, non manda alle frutte virtù gagliarda: perciò caſcano, o bacano, e i frutti intarlano, e baſtano poco, meli, o peri maſsimamente: ma cauandoli giouani men fittone aranno, e men fatica durerai.

Come è quando s'anneſta à marza.

SCegli quando anneſti marza che habbia cominciato à muouere: giornata calda, e quieta: comincia alla Luna di Gennaio que' frutti prima che muouon prima per eſſer piu caldi, mandorli, peſchi, e albercocchi tutti inſul ſuſino che è vmido, e omoroſo per regola naturale d'ogni generatione. Dopo quelli anneſta ſecondo, che gli vedi m uouere. ſuſini, e ciriegi, peri, e poi meli, e ſezai, i neſpoli, ſe ciriegio inſul ſuſino, e in ſul noce, e il peſco ancora ma pochi ſe ne appiccano per eſſer peſco è uoce ambo caldi. Il

di. Il ciriegio in ſul ciriegio ſaluatico, ma non amarino; perche queſti da prima fanno gran pruoua per eſser tanto omoroſi, onde chi fa neſti a vendere l'accieca, ma in capo à quattro, o ſei anni fanno rimettiticci, e orichico aſsai, e ſecconſi. Il ciriegio duracine, o del frate, che intende il viuere, non vi s'appicca. ſimilmente il pero in ſul cotogno vien preſto, e preſto ſene và: ma tu ci puoi rimediare anneſtãdol tanto baſſo, che l'anneſtatura vada tanto ſotto, che la marza ſteſsa vi poſsa barbare. Il che auuiene ageuolmente ad ogni ramo di pero, melo, o ſuſino. nientedimeno e'ti riuſcirà poi a ogni modo triſto, e frale.

A Scudicciuolo.

A Scudicciuolo è ageuole anneſtare, e i neſti vengon ſu: e fruttan preſto: ma ſono da' venti i piu pericoloſi: facendo lor meſse in pochi dì, caloſce, e tenerone, che ſi ſiaccano per ogni poco onde cõuien fare i neſti baſsiſsimi, e giouaniſsimi. E propria foggia de' melaranci, cedri, limoni, e melangoli: peroche il calamo delle lor nuoue meſſe non è tondo, e non riceue il bocciuolo, per tutti altri frutti è buona, laquale è queſta. Quando ſi pota, taglia tra le due terre lo ſterpigno, o frutto, che vuoi anneſtare, egli arà di Maggio rimeſſo vermene vigoroſe appunto à ordine piglia (leuate l'altre via) la più bella: tagliale la buccia inſino all'oſso circa due dita per lo lungo, nel mezzo del taglio venga vn'occhio de più baſsi della vermena. In teſta del taglio fannele vn'altro per lo trauerſo ſi che i due tagli, e occhio facciano queſta figura T ſpicca le labbra della buccia dall'oſſo, che eſſendo in ſucchio ſarà ageuole. poi piglia vna marza del frutto buono, e fa tre tagli alla buccia lunghi come que' due in forma di ſcudo, o triangolo, nel cui mezzo venga quaſi punto del cẽtro vno de' piu baſsi occhi della marza coſi V caualo con quell'occhio, e mettilo i canti ne' canti, e l'occhio ſopra l'occhio dentro à quelle labbra ſpiccate della vermena, laquale come tenera

ſpoſa ſuo caro marito il riceuerà nelle braccia; lega l'anneſtatura con buccia di moro, o altro. laſcia l'occhio ſcoperto. quattro dita ſopra eſſo. taglia la vermena, e ſu n'infilza parecchi foglie di vite, lequali fermate due dita ſopra lo ſcudicciuolo gli ſiano cappello all'acqua, ombrello al ſole; Il tempo di far queſti neſti è, fatta la Luna d'Aprile inſino a tutto Giugno ſecondo che ſono in ſucchio, e ci ha di quelli che ſi fanno al ſol lione come i melarancі che prouon meglio al l'hora; perche mettendo più tardi che gl'altri, e raſſodando; di Maggio, e di Giugno non ſono ancora a ordine le meſſe loro.

A Buccia.

A Buccia s'anneſta coſì. tagliato il ramo quanto piu groſſo meglio perche tanto piu groſſa la buccia ha, (che è quello che vuol queſto modo) fendi la buccia tre dita ingiù dalla tagliatura. ſpiccala dal ſuo legno con vno ſtrumento d'oſſo liſcio acciò fatto, che non appicchi ne tagli: tra il legno, e la buccia metti la marza ſcarnata ſolo dalla banda che vien di dentro. e ſe il ramo è groſſo; e tu ne metti parecchi impiaſtra, faſcia, e lega come gl'altri neſti ſi fa, queſto è vn modo ageuole ſicuro, non pericoloſo troppo da venti, per li frutti grandi attiſſimo, de gl'vliui, noci, fichi, e di tutti quei che anno la buccia groſſa propio. Il pero, e melo ui fan pruoua mirabile.

Diligenze che vuol l'vliuo anneſtato à Buccia.

GL'vliui anneſtati à buccia ricercano queſte particolari diligenze. Fatto il neſto, e la terra impiaſtrata faſciali non di paglia ma di capecchio aſſai che li difenda dal caldo; legauel bene: leua ogni rimeſſo dal gambo che non toglia rigoglio alle marze; aſpetta con vn poco di pacienza che elle mettano, che tal volta penono aſſai; lega, e raccomanda le meſſe a qualche palo, o canna perche non le

rompa

rompa il vento; laſciaui per vn'anno ſtare il capecchio per ſodero al primo verno cui temono grandemente.

A Bucciuolo.

A Bucciuolo è modo d'anneſtare il più malageuole di tutti perche biſogna corlo molto appunto, ma il più ſicuro: perche combaciando per tutto, meglio rammargina, ne per vento, ne per maneggiamento ſi faccia, e faſsi coſì ſcegli vna bella marza, e groſſa del frutto buono che auer vuoi, e tagliane vn pezzetto lungo vn dito doue vn'occhio ſia: e pigni l'oſſo fuori della buccia, laquale rimarrà come vn bocciuolo di canna, truoua vn'altra marza nel frutto cattiuo groſſa come quella appunto: sbucciane, vn dito altreſi, e doue ſia vn'occhio: mettile il bocciuol buono indoſſo, nō capo volto, e l'occhio ſopra l'occhio: tocchi il legno per tutto, e non ſi fenda. lega di ſotto, e diſopra come à ſcudicciuolo. cuopri di pampani, e tutto nel medeſimo tempo: Non s'anneſta in altro modo il caſtagno; nè douerrebbeſi l'albercocco: perche facendos'egli in ſul ſuſino. cui tanto di compleſsione è contrario negli altri modi oue in piccioli ſpazi ſi toccano, e non per tutto ſi come qui non ſi rammarginano mai bene. però ſi fiaccano di leggiere in ſu l'anneſtatura eziandio ſotterra fatta. Meglio ſarebbe ſeminare il nocciuol ſuo, che fa Meliaco: e'n ſu'l Meliaco anneſtarlo. Ma il ſuſino per infingardaggine adoperiamo trouandone a noſtra poſta, e però dico che il vero anneſtar l'Albercocco è à bucciuolo. Ogni frutto grande, e piccolo ſi può a cotal foggia anneſtare maſsimamēte caſtagni, e fichi che anno la buccia groſſa, e molte ſorti di frutte in vn' ſol frutto, che ſono in bel giardino coſa vaga: Ma quel pouero frutto per auer à cōtentar troppi ceruelli, e di variè nature, ſpacciatamente ſi muore di fatica, ſe non è forte aiutato di lauoreccio è di concime.

Anne-

Anneſtar ridicolo in ſu Cauoli.

ANneſtamento ridicolo, da ſaperlo, e non altro ſi fa d'ogni ſorte di marze in ſu'cauoli rigoglioſi tagliati tra le due terre appiccanſi a marauiglia, non biſogna col ſalcio ſtrignerli troppo, e ſubito, che ſono appiccati, trapiantarli con le marze ſotterra perche ribarbino, e facciano vn pò miglior pedale, che cauoleſco.

Carouelle moſcadelle.

LA marza carouella in ſu'l pero moſcadello ſarà carouelle di mirabile odore e ſapore moſcadello. prouan beniſsimo ancora ne'luoghi caldi prima vengono che le altre carouelle ma non baſtano.

Pero in sù la Quercia.

IL pero vien tardi, e tardi ſene và, e più ancora durerà anneſtato a buccia in querciuol dilicato che appunto muoua, le ſue pere rieſcon poco ſugoſe ma baſton più di tutte l'altre.

Ciriegio amarino in ſu'l ſuſino fa viſciole.

MArza amarina in ſul ſuſino più toſto maglianeſe che altro farà viſciole palombine, eccellentiſsime perciò dicono, che la viſciola non è ſpecie di ciriegia naturale ma artificiata.

Piantar quando ſi debba, chi, e come.

OGni piantagione di frutti vuole primieramẽte buon lauoreccio, e a dentro, o diuelto o foſſa, o formella che egli ſia, e gran fogne con ſaſsi groſsi in fondo perche

l'acqua vi corra, e piccioli di ſopra perche la terra non v'entri pendi ſempre nel troppo: ſij preſente: del villano non ti fidare: Non calcare la terra con piedi quantunque aſciutta in ſu le barbe: con ferri accoſtala, e falla entrar bene, e toccar le barbe per tutto. Generalmente poni a dentro: ma dicono che i mandorli, & i ſuſini amano ſtare à galla. Io credo che in poggio tutti i frutti ſtiano meglio a dentro per fuggire il caldo della ſtate nimico dell'appiccarſi, e per piu reſiſtere a venti: Ne' luoghi piani, e frigidi ſtimo il contrario: Metti nel fondo vn buon ſuolo di robaccia, e vno di terra cotta, e quiui pianta il frutto: ricuoprigli le barbe di terra cotta, e ſegui vn ſuol di roba, e vno di terra cotta ſin che la foſſa è piena: ſgrottando ſempre intorno, e allargando il lauorio: facciaſi all'aſciutto: ſe è molle, imponi ſolo tanto che il frutto ſi regga, o tu il ſotterra, e cuopri con paglia, e aſpetta: Poſto ch'egl'è palalo con canne da prima, o picciol palo, ficcato diſcoſto: Ne' luoghi aridi è buon fogna le foſſe, e le formelle con corna volte allo'nsù con l'aperto per pigliar l'acqua, e mantener'il freſcho, e col tempo fanno graſſume; ed è chi crede le corna fracide generare, ſparagi. La rena, e la loppa molle tengon freſco, ma non tantò.

Poni a luna creſcẽte nuoua perche a luna ſcema più tarda, e più triſta ſarà ogni opera d'appiccarſi, creſcere, mettere e fruttare. vedi il poter della luna nel melagrano che quanti giorni ella ha quando il poni tanti anni pena a farne, e poſto a luna ſcema non ne fa. Ogni coſa potata, o tagliata a luna creſcente rimette meglio perche è più d'omor pregna: onde i legnami coſi tagliati intarlano, e le canne alſi: e non baſtano più d'vn'anno, però il mal villano taglia quelle ch'egli vende alla creſcẽte, e quelle ch'egli per ſe adopera alla ſcema: Poni per regola d'ottobre con barbate, di marzo ſenza barbe come piantoni. ſi hi, e ſimili perche la virtù della pianta ch'è quella che opera l'appiccarſi d'ottobre ſene va nelle barbe, ei rami abbandona: e di marzo fa il contrario. conciofia coſa, che il calore natu-

rale

rale che cuoce l'vmore che ogni pianta nutrica quando il ſole ſi diſcoſta cede al freddo nimico ſuo la campagna, e ritiraſi. nella rocca. e poi n'eſce quando gli torna il ſole in aiuto, e ſcorre per tutto cioè laſcia le barbe, e vien fuori nel pedale, e nelle ramora, e tiraui l'omore che l'impregna, e ſcoppia per quelle in meſſe, è fiori, e frutti. Adunque è bel porre i rami allora che al metter ſono auuiati, e diſpoſti all'appiccarſi, e d'ottobre le barbe, che ſono virtuoſe e gagliarde. Nondimeno adiuiene molte volte il contrario quando le ſtagioni vanno contrarie. Però lòderei lo ſpartire le poſte, e farle mezze all'ottobre; e mezze al marzo: Tenendo il frutto cauato a patire vn poco due, o tre giorni, s'appicca meglio che a porlo ſubito ſi come molti dicono, e allegano che la natura, che ſi ſente patire riſtrigne ſua virtù onde ella ſi fa piu forte, e quando vien poi il riſtoro con più impeto vi s'auuenta, e piu prò fa: come ben dice il noſtro altiſsimo Poeta.

E però che ſi gode
Tanto del ber quanto è grande la ſete
Non ſaprei dir quanto mi fece prode.

E procede dalla ragione dell'andiperiſtaſi, che quando vna coſa a vn'altra ſi contrappone, ritira ſua virtù per vn poco, e poi cō più valenti forze corre quaſi ritirato montone à vrtare il nemico. così le mani bollano a chi ha maneggiato la neue. così ſpruzzati d'acqua i carboni ſi fan piu cocenti: Ma ſi come l'acqua quando nella caldaia bolle diſopra da principio, e gelata nel fondo perche colaggiù doue il nemico batte manda tutta la ſua freddezza quaſi alle mura tutta la ſua gente, ma poi durando anche quiui s'arrende, e riſcaldaſi, coſi L'vmor del frutto tenuto fuori della terra alcun giorno ſi auualora, e difende, ma ſtando troppo diſecca. Con tutte queſte belle ragioni, e ſottili io per me porrei il frutto ſubito che egl'è cauato, ſempre ch'io poteſsi parendomi coſa dura, e non ſenza pericolo il danno per incetta eleggere, e dal riſtoro auāzo aſpettare. Ogni neſto che tu poni guarda che egli ſia giouane del terzo an-

no: ò

no: ò del ſecondo. à vna marza ſola, venuta ſu rigoglioſa, e diritta, bene rammarginata con buone barbe, e fittone. vedendolo ſtentato, o ſeccherieccio, o poco vegnente, poco bene verrà, però laſcialo.

Doue i peri fanno bene cioè ne' luoghi freddi, e montuoſi ponuene aſſai: perche ſe ben penano à venire durano poi aſſai tempo, e farai capitale a tuoi figliuoli d'vna buona entrata. Generalmẽte auuertir ſi dee di porre ogni coſa in paeſe che l'ami perche ogni paeſe ha qualche ſua dote, ò proprietà naturale, e non biſogna contendere con la natura, ma ſecondarla: ſe non ſe tu voleſsi fare di quelle coſe fantaſtiche per bizzarria dell'arte.

Fico, e ſua bontà, e coltiuamento.

IL fico ſtimo io a tutti i frutti per vtilità varietà, copia, e bontà ſopraſtare. Non appartiene à queſto breue trattato dire le laudi ſue ma la coltura: Però dico prima, che io non appruouo il prouerbio che vuole che ſi ponga l'vliuo groſſo e'l fico piccolino, perciochè non meno il ramo del fico che il piantone vuol eſſer groſſo: e quanto più groſſo, è tanto più groſſe, e gagliarde meſſe fa. e quaſi vomo di groſſa facultà, e ſuſtanza groſſe ſpeſe: conuenendo che quale ciaſcheduna coſa, e tali opere eſcano da lei, & vno agente piccolo per l'ordinario non fa coſe grandi, nè il grande piccole. Scegli di que' vettoni principali vigoroſi che vanno ſu alto, e non di quei rami, che s'allargano, e piegano à terra i quali nel creſcere, e nel fare il pedale vengono ſecondo lor natura baſsi, e biſtorti. Poni il fico in terren freſco, e groſſo in gran formella, o foſſa non fatta per ſanicare il campo, che preſto guaſterà con le barbe la fogna: Propagginalo ſe vuoi far bene, e perciò fare, taglialo il primo anno tralle due terre, e il ſecondo la ſua meſſa corica in alta foſſa tirata doue vuoi. che il pedal venga, e riempila di terra cotta, molta loppa, e litame fracido, e ſtupirai delle meſſe, e de bei fichi che il primo anno e'ti farà.

Nelle pancate delle viottole doue i frutti mancano ſe ſarai le propaggini vn pò maggiori potrai porui de fichi, e auā zerai tempo, e ſatica. doue pruouano fa di porne aſſaiſsimi: perche in tutta la coltiuatione. non v'è coſa piu vtile: ſeconda, e la vite: terzo il peſco: poſcia ſuccedonſi il ſuſino, il pero, il mandorlo, il melo: e nell'vltimo luogo l'vliuo, fatto ragion d'ogni ſpeſa. Auaccia di maturarſi il fico vnto ſera, e mattina in ſu'l fiore con vn ſuſcello. il quale ſe intigni in Aloè, e pignil dentro in alcuni, rimanendoui di teli coglie colto, e beſſato, non vi tornera più.

Nani come vengono i frutti.

NAni ſaranno i fichi, meli, e gl'altri frutti ponendo a luna ſcema rami di verſo terra. con la vetta all'ongiù, ſi che mettere gli conuenga al contrario di ſua natura così i Roſai ſe gli vuoi baſsi, con i ſalci ſi pongano per far ceſtaia, e non creſcere.

Vliuo, e ſuo coltiuamento.

L'Vliuo vuol eſſer piātato di marzo ò d'Aprile poi che moſſo ha. A piantone ſenza reſta: non vecchio, ne giouane ma groſſo rigoglioſo, gentil di buccia con buon pane in buona foſſa ò formella ben fognata ripiena di terra cotta con loppa aſſai, e pagliaccia, e nell'alido vn pò di rena. alto fuori della terra vn braccio, e mezzo, o dua, e non mica baſſo: perche. ſe bene ei mette bene baſſo; tuttauolta egli pena vn gran tempo à riſar quel gambo, che è in eſſere, e tu il ſotterri. Là doue il piantone alto in quattro anni ha rifatto con le ſue meſſe la roſta, & è vliuo fatto. Quel piantone, o altro frutto che mette male e dà adreto; mai piu non rinuiene: pero non durar fatica ne a tagliarlo perche ei rimetta, ne altro fargli che nō n'areſti onore, ma caualo via preſto, e riponuene vn altro. Per due, o tre anni non potar il piantone, poi laſciagli tre, o quattro

rami che facciano palco legandogli a vn palo, o piu ſecondo il biſogno. Il quarto auno mettigli al piede vn corbeli di coiacci meſcolati con pecorino in vna buca fatta di ſopra, accioche il graſſo gli coli in sù le barbe: a dentro aſſai, accioche lauorando la vanga non gli truoui, e la golpe la vernata non gli caui, e manuchi, & ogni quattro anni, o cinque fa queſto medeſimo, e non hauendo pecorino, togli letame coſi farai a gli vliui vecchi potandoli alla impazzata che non puoi nel troppo errare, eccetto i coreggiuoli, che non vogliono eſſer tocchi, o poco e gl'altri ſtare aperti, o in vermene con queſte diligenze gli terrai freſchi, e morati, e arai vliue ogn'anno.

Melagrani, e cotogni, e lor coltiuamento.

I Melagrani, peri, e melicotogni ſi poſſono anneſtare, ma il proprio è il porre i loro rami, e rimetti ticci con le barbe di marzo à luna creſcente nuoua: perche per ogni di, di luna vn'anno penano a fruttare: far buoni lauori in buona terra: dar della roba ſon coſe che ſempre ſi intendono amano (ma più i melagrani) l'uggia, e'l terren freſcho ſi ſuſin ſeminano: Nelle corti lungo i muri a bacio fanno bene: i cotogni meglio, nel piano e ne' campi preſto vengono è preſto ſene vanno. ſdegnano il pennato però leua loro il ſeccagginoſo con le mani per lo contrario i melagrani vogliono eſſere ogn'anno potati, e netti.

Peſchi, e lor bontà, e coltiuamento.

IL peſco ſi può anneſtare, ma per lo più ſi ſemina d'ottobre il nocciol ſuo in terreno vmido, e caldo, duo pûtte diuelto con molto terriccio, col guſcio inclinato, e per ſentir'il caldo in quell'vmido, poco, ò niente ricoperto. Ancora è meglio gettarui la peſca matura, o fracida col ſuo nocciolo, il quale quando ella in ſul peſco non fuſſe maturata, non è granato, e non naſce. I noccioli ſani in

ſul terriccio ſcoperti, e l'anime poſteui col dito poco a dentro naſcon beniſsimo al marzo: all'ottobre nò, riſpetto al freddo. trapiantali il ſecondo, o il terzo anno, la ſtate annaffiali, creſcano a giornate. Volendo peſche molto groſſe, ſemina tre noccioli inſieme, intrecciali quando ſon nati, e poi di mano in mano ſi che creſcendo s'ammarginino inſieme, e facciãſi vn peſco ſolo, dagli ogn'anno loppa al piede, & ogni tre anni queſto come anche gl'altri trapianta, che queſta iterata coltura, itera, e raddoppia ogni volta la gentilezza, e nobiltà delle frutte, ma il frutto anche egli diuiene di gentile compleſsione, e muor preſto, trapiantalo alla luna d'ottobre con gran pane di terra accioche egli (non ſene auueggendo quaſi le barbe ſue) non tema. Metti nel ſondo della foſſa vna laſtra, e ſopra quel'a vn ſuol di loppa, e quiui il pianta a fine, che egli non metta la maeſtra in profondo, e non ſia nelle tãte tramute malageuole a cauare, dagli terra cotta, e loppa aſſai, che tien freſco, e fracida ingraſſa: ſcalzalo ogn'anno, e tagliali le barbuzze come alle viti. Per mantenerlo in vita aſſai vſa queſt'arte: Mettigli le barbe quaſi in bocca a vn ramo di fico feſſo vna ſpanna: e con eſſo il poni a dentro molto, contro alla comune vſanza: ei piglierà dal fico in quella ſtretta amicizia di quella ſua qualità, e natura che è di viuere aſſai, come tu vedi, che non ſi ſpegne quaſi mai: almeno nelle barbe ſempre è viuo e rimette, e così viuerà piu, che gl'altri, e le ſue peſche ſaranno molto più dolci, e dilicate, e primaticce ſecondo che quel ramo ſarà di ragion primaticcio. La cagione perche il peſco non dura dicono eſſere perche egli mette le barbe poco a dentro, e vannoſene preſto à galla tralle due terre, laſciando il fittone colaggiù ſolo, & abbandonato dalla virtù, onde egli infracida, e il peſco è ſpacciato; Tu ci puoi rimediare col sì fare, ch'egli non poſſa metter barbe ſe non giù baſſo. Quando il traſponi col fico, o ſenza, rinchiudil dentro a due mezze canne dentro rinette, legate col ſalcio, lunghe ſotterra tanto che arriuino vna ſpanna preſſo alle barbe. così non

potrà il peſco ſe non dalle cãne ingiù metter barbe, e d'intorno alla maeſtra, e facendo buon fondamento durerà perche io mi credo ch'egli ſi perda ſi preſto per mala cura non per mala natura, egli ha queſto cattiuo nome di durar poco, vedi ſe naſcer daſsè ſparuto, e ſpennecchiato, e non ſi vuole ſpeſa del fatto ſuo, e chi poneſſe vna foſsa di peſchi come di altri frutti ſarebbe vccellato, & auuiene a lui come a gl'vomini dabbene virtuoſi, e troppo modeſti, che bene adoperando, e poco chiedendo non ſono appregiati, e a certi proſuntuoſi che fanno caro di ſe quantunque poco vagliano, ſi corre dietro. Ma ſe il peſco ſarà ſtimato, poſto, e cuſtodito come gl'altri frutti, e gli metterà le barbe affondo creſcerà, durerà, e farà me che gl'altri.

Da tre anni in la non ſi tocchi col pennato, ma con le mani ſi diſtruchi, e leui il ſecchericcio. Non gli laſciare aggraticciare addoſſo tralci di vite, perche il villanzone quãdo pota tira a terra que' tralci alla beſtiale, e ſcoſcende i rami di lui, che patiſce piu de gl'altri come piu tenero e gentile.

Mandorlo, e ſuo coltiuamento.

IL mandorlo ſi ſemina, e traſpone come il peſco. Se vuoi che e'faccia miracoli in ſul diuelto fa vn buco largo col palo: riempilo d'vn ſolenne terriccio: mettiui ſopra aſſatica ricoperta la mandorla inclinata, o tenuta in molle due dì: ſubito che ha fatto la luna di gennaio, le meſſe ſaranno incredibili: pala con canna: non gli potare ſe non giouanetti: Non accade queſti trapiantare altrimenti: ſe pur'il fai, ſia poco a dentro, in gran foſſa di terra cotta, e litame ripiena.

Melaranci, e limoni ſimili.

SEmina melaranci, limoni, e melangoli in queſta maniera · fa vna bocca larga volta a mezzo dì, o leuante empila di concime mezzo ſpento con vn ſuol di ſopra di

terra

terra cotta, e terriccio alto più d'vn mezzo braccio. In queſto terriccio metti vna quà, e vna là le melarance, limoni, o, melangole, ò vero i lor ſemi. Semina fatta la luna di gennaio. Annaffiali quando il caldo viene gagliardamente in due anni faranno gran pruoua. poi all'ottobre trapiantali. Queſto medeſimo ſi può fare a' peſchi, e mandorli per vendere: non per ſuo vſo, perche vſciti di tanta bambagia non pruouano. Puoi far barbatelle di detti melaranci, e altri in luogo di ſeminarli in queſto modo: Tagliane vno tralle due terre di marzo. quel tronco poni a piantone che s'appicchera, e non arai perduto nulla: l'altro marzo con terriccio. propaggina a guiſa di ſtella intorno al ceppo le rimeſſe ch'egli arà fatto. la ſtate annaffiale. quando penſi ch'ell'abbiano meſſo le barbe, tagliale raſente il ceppo, e al ſeguente marzo potrai traſporle, ma gran fatica durerai a coprirle con paglia, ſtuoie, e litame aſciutto ſi che tu le ſcampi dal tramontano, e dal freddo, che le vccide.

Frutto vecchio come ſi caui, e riponga.

IL frutto grande che vuoi cauare, e riporre, e che il primo anno faccia le ſue frutte vuole ſpeſa, e diligenza. Eſſere con tutte le barbe ſalue, e maſsime la maeſtra cauato con grandiſsimo pane, o zoccolo di terra: e meſſo per nõ ſi disfare in qualche, ceſtaccia fatta perciò di vitalbe, o altro: legato, e portato ſopra due legni a guiſa di barella cõ forza d'vomini nella ſua foſſa, o formella grandiſsima, e fognatiſsima di gran ſaſsi, e ſopra i ſaſsi ſe il luogo è arido, di corna sì volte, che l'acqua piglino, e tengano: di terra cotta, e molta robaccia ripiena: legato a vn gran palo ſi, che per vento non crolli, ma fermo ſtia. che biſogno ne hà per auer ſi gran roſta di rami, e il piè malato, e tenero. Per due anni a guiſa de' neſti giouani non lo potare: e ſu per lo gambo con mano il netta, e non con ferro.

Suſino,

Suſino, e ſua natura.

IL ſuſino generalmente ama luogo graſſo, baſſo, freſcho, vmido, e vggioſo particolarmente, e fuor di modo il ſimiano, e il porcino. però ſtanno bene per le corti ne'pollai, e luoghi murati, e bacij l'amoſcino paeſe freddo, e montuoſo onde è medicinale, e ſana, e nobile la frutta ſua, e ſecca vale piu di tutte. Il maglianeſe, deſidera luogo graſſo, e vmido come gl'altri, ma aſſolatio, caldo, e aperto. l'altra turba de' perniconi Romani, diacciuoli, del Miracolo catelani amoroſi, ſanpieri, aboſini eccetera, non ſe ne cura: e fanno pertutto pur che graſſo vi ſia; voglionſi oſſeruare queſte nature, e ſecondarle, perche non pure il ſuſino, ma ogn'altra ſemente fuor di ſua ragione fa mala pruoua, ſi come l'vomo poſto ad eſercizio non ſuo.

Nocciuolo.

DE' nocciuoli ſi pongono i rampolli con le barbe d'ottobre in luoghi freſchi come foſſati, ragnaie, lungo le vigne, muri d'orti, o di caſe come il ſambuco, e non ſi potano.

Noce.

IL noce ſi ſemina come il peſco, e'l mandorlo, il più delle volte vien fatto dalle cornacchie, o altri vccelli. Come ogn'altro frutto trapiantaſi: fà per tutto: viene adagio. dura aſſai: appiccaſi ageuole; fa ombra nociua, onde egli ha il nome; non vuol eſſer potato: ſe la maeſtra è rotta fa le noci guaſte tuttauia.

Tempo del potare.

TEmpo di potare ogni coſa, è tutto l'anno fuor ſolo per ſollione la vite a rilegar ſolamente i tralci patiſce, e i pampani, e l'vua muta colore. Non che potare, è

coſa

coſa pernizioſiſsima ſalire ſopra i frutti,e ſcalpicciarli mol li, guazzoſi , o quando è nebbia , che gli fa ſdegnare : l'vliuo ſi pela; al fico la buccia ſcoppia: e tutti ſi ſeccano ſe nõ vi s'ha cura . La terra arrabbia lauorata tra molle, e aſciutta , e la mattina alle guazze . e le viti non poſſon riceuer maggior danno che a entrarui a detti tempi. Fuori del ſollione adunque, e del molle tutto l'anno ſi può potare: Ma il vero tempo è dalla luna di gennaio ſino al muouer delle piante : a luna creſcente pota cioche tu deſideri che rimetta preſto, e molto : nel reſto poco monta.

Ontani, alberi, ſalci, vetrici, e gl'altri aquatici poteraï al marzo perche d'ottobre il freddo gl'ammazza.

Arbori, che odiano eſſer potati.

GL'Alberi che odiano d'eſſer potati ſon quelli che tengono del ſecco . Il peſco, e'l mandorlo ſimiliſsimi di natura da due anni in là melo , nocciuolo , cotogno , ciriegio, noce, vliuo , coreggiuolo , e infrantoio contrarij in queſto al moraiuolo, pero, caſtagno, ciriegio alſi non ſi tocchino ſe non da giouani ſe ben queſti tre vltimi temono meno che gl'altri : ma creſciuti che ſono laſcinſi guidare dalla natura . e quando pur biſognaſſe ; potali a tempo nuouo a luna creſcente . Di quelli, che non fanno frutto l'abete, e'l cipreſſo rimondi ſdegnano, e non vanno innanzi. Il cipreſſo doue è tagliato non rimette mai , l'abete ſe per ſorte gli guaſti la vetta è ſpacciato . Il pino . e'l naſſo alberi di ragia deſiderano per lo cõtrario eſser potati, e aiutati andare in alto.

Arbori che amano eſſer potati.

OGn'anno potati voglion'eſser l'vliuo moraiuolo, il fico, il ſuſino, il melagrano , perche abbondano d'vmore : il moraiuolo vuole ſtar largo, chiaro , in vermene altrimenti non allega, il coreggiuolo il contrario folto, nõ

mai tocco come ſon quegli delle colline di Piſa.

Arbori che vogliono ire alti ò baſſi.

ALti, ò baſſi manda i frutti ſecondo il paeſe. nell'alto e ventoſo tiengli baſſi: nel contrario, il contrario. Naturalmente il fico vuole ſtar baſſo e largo, il peſco melagrano, cotogno, albercocco altri mediocremente, peri, noci, mandorli, caſtagni, alti.

Frutto troppo lungo, e ſottile ſta male.

FRutto che va troppo ſottile all'aria, fa ſegno di volerti laſciare, e biſogna ſcapezzarlo perche rimetta più fondato.

Far che le frutte non caſchino.

TErranno le frutte quegl'alberi, che ſi pongono in rami fendendo vn poco il ramo quando ſi pone, e quaſi in bocca mettendogli vn ſaſſo, o vero ſcalzando il frutto e vn aguto ben adentro conficcando nella maeſtra, e ricoprendo: Queſto aguto farà che le melagrane oltre a ciò non s'aprirranno.

Giuggiolo.

IL giuggiol ſi pone con le barbe cauato vno delli rimettiticci ſuoi, creſciuto ch'egl'è non ſi vuol potare ne, toccare. ama freſco, graſſo, vggia, orti, corti, aie, che ſempre fanno graſſume, è l'vltimo à mettere, e'l primo a perder la foglia.

Moro.

IL moro è vtile per la foglia, per la mora, per mandarui ſopra vna Vite, e per le legne, che niun'arbore più

ama l'eſſer potato ne più rimette. Piantaſi con le barbe, ſe vuoi farne molti, ſcapitozane di marzo vno che ſia in luogo vmido e graſſo; l'altr'anno fagli intorno vna gran buca, e fallo ui entro cadere ſcalzatol sì, che non ſi ſuelga affatto, diſtendigli le ſue vermene intorno come razi di ſtella, è ricuoprirle come propaggini, Eſſe barberanno e potraile cauare, e traſporre. Nol fare in palude, ne ſopra gore, ò viuai, perche la foglia arrugginiſce e li bachi ammazza. onde ha mala vendita ma in luoghi vmidi, e graſsi ſi bene, ma caldi e aperti. Potali al marzo non all'ottobre perche ſon legname poroſo e gentile, e temono il freddo.

Arbori Aquatici.

DElli alberi ontani, ſaliconi, e ſimili puoi fare il medeſimo, ma queſti anche ſenza barbe s'appiccon beniſsimo a porre col palo di marzo i rami ò vero corgli all'ottobre e ſotterrargli in vno acquitrino, ò nella mota che al marzo ſon barbati e da porre in buche fatte, e non col palo. Ma l'albero onde ſi tagliano ne patiſce per lo vegnente freddo, che per quella piaga gli paſſa al cuore. e più il ſalicone che l'albero detto altrimenti oppio.

Caſtagno.

VN caſtagneto per pali potrai piantare in queſto modo. Scegli terreno leggieri come è quello doue fanno le ſcope: diueglilo due braccia, perche egli venga sù preſto; ſeminaui d'ottobre e anche à vn biſogno di marzo i marroni col piuolo poco adentro. puoi anche porre i piantoni in foſſe, ò formelle, che è modo più breue, e quando ſono appiccati, anneſtargli a bocciuolo e fare marroneto. Non gli potare, ma laſcia guidare à natura. guardali dal beſtiame, con foſſa, ſiepe, ò altri argomenti, ne pure il bue vi ſi gratti perche quella ſtropicciatura li fa ſeccare.

Roſai,

Roſai, gelſomini, e altre piante gentili.

ROſai d'ogni ſorte, gelſomini, ſparagi, vua ſpina, madre ſelua, e ſimili gentileze piantati alla luna d'ottobre con le barbe giouani, e ben gouernati fanno il primo anno. Ogni tre anni ſi deono i roſai tralle due terre tagliare, e ringiouanire ogn'anno la terza parte.

Sparagi.

GLi ſparagi oltre al marzo faranno anche d'ottobre con queſta maeſtria. Al fine di ſettembre da loro fuoco, mettendo prima fra esſi alquanta loppa, ò paglia acciò che il fuoco duri, e la terra riſcaldi. zappettala, e ſe non pioue annaffiala. Esſi rimetteranno à guaime, e faranno ſparagi nobilisſimi d'ottobre.

Ammazzare il tarlo ne' frutti.

INtarlano i meli, e i cotogni più che altri frutti masſimamente giouani. non ne ho ſentito ragione che ſodisfaccia, oltre a quella generale della maeſtra impedita. Doue è la malattia ſi fa la buccia nera e ſeccherìccia, e caſca qualche poco di quella poluere. ſcarpella quiui e ficcaui vn filo di ferro groſſetto, e fruga ingiù tanto, che tu giunghi il tarlo, e l'ammazi che il ſentirai alla mano, e poi con l'occhio il vedrai, e tura il buco con terra molle perche maggior danno vi ſarebbero le formiche, le quali piglierebbero ſubito l'alloggiamento.

Spegnere i bruchi.

SPegnere i bruchi è coſa di gran fatica e di maggior importanza, le loro vuoua ſono in quelle foglie ſecche accartocciate, che il verno rimangono ſole appiccate in ſu

gl'arbori, le qual tutte vorebbonſi far cadere, e fattone vn monte abbruciare, perche al primo ſole di marzo naſcono, e rodono le prime germoglie. La vite roſa da' bruchi non frutta di quei due anni e biſogna ripotarla con vn ſo l'occhio: e tal volta penetra sì dentro il veleno, che l'ammaza, e biſogna tagliarla. Con guanto groſſo, ò di maglia ſtropiccia il gambo della vite tanto, che caſchi quel ſeccume ch'ella fa doue i bruchi couano, ò vero impania ſotto al capo di eſſa vite, che quiui al ſalire reſteranno i bruchi preſi. Ne' luoghi ſolatij fanno il fiocco: ne' bacij non ſe ne genera. Dicono alcuni, che a ſpargere acqua ſtemperata con queſti bruchi ſopra le viti, ò piante infeſtate da eſſi, tutti ſi fuggono, ò muoiono: e queſta è vna pazia. Altri gl'incantano alla meſſa con pater noſtri: e queſta è vna reſia ſciocca bene.

Carcioſi tutto l'anno.

CArcioſi arai tutto l'anno traſponendone ogni luna creſcente vna parte con dar loro là ſtate loppa, e vinaccia annaffiandoli diſcoſto al gambo. Il verno colombina e pecorina. Nelle lor foglie quaſi legati i panni in capo, rinchiuder la vetta e'l carcioſo: ſparger tra eſſi molto aſciutto concime: la notte coprirgli con la paglia e'l dì ſcoprirgli al ſole. cotali mattinate crude annaffiarli con l'acqua tiepida: e con tali artifici temperare le ſtagioni come ſempre aprile foſſe, ò maggio. Laſcia loro vn ceſto per poſta ſenza più, & ogni tre, ò quattro anni peroche inſaluatichiſcono rinnuouali.

Capperi.

I Capperi s'alleficano in tre modi. il primo è ſeminarli di marzo, (tenuto il ſeme nell'olio vna notte per naſcer preſto) in pentolini pieni di buon terriccio: e queſti rotti, mettere all'ottobre in orticini, ò buche di mura che

dentro, ò ſotto trouino il terreno; Il ſecondo è, d'ottobre, ò di marzo porre di quei vettoni che ſi potano accompagnandoli col ſeme ancora, accioche l'vn de' due non ti manchi, Il terzo è por d'aprile le nuoue meſſe ſchiantate dal ceppo con vn poco del vecchio con lo ſcarpello. Nel potargli è, chi laſcia far ceppo, chi li taglia raſente la buca. meglio è a luna creſcente laſciar come alle viti vno, ò due occhi in ſul ceppo, & à quello ogn'anno tutto il ſecco leuare con lo ſcarpello, e rinnouarlo la ſtate. Per lo primo anno annaffiali moderatamente: lo ſchizzatoio alle buche e ottimo ſtromento.

Conſeruar le marze e' rami per mandar lontano.

CONſeruanſi le marze 'e rami per mandar attorno in tre modi. rinuolgaſi la tagliatura delle marze in terra vmida: faſciſi di panno lino; mettaſi tutto in vno ſtagnone; e ogni due, ò tre ſere chi conduce immolli quel panno. Secondo modo, mettanſi le marze nella rena in vno ſtagnone: ogni tre ſere inumidiſcaſi; e i rami grandi, per non fare ſpeſa di ſi lungo ſtagnone, mettaſi in vno di mezzo braccio pieno di rena, alla guiſa che nel paniacciolo veggiamo ſtare i paniuzzi: rinuolgaſi tutto in canauaccio e mettaſi in vna caſſetta, è inumidiſcaſi ſimilmente. Terzo modo, aſſetta le marze in vno ſtagnone per ciò fatto appunto, empilo di mele, chiudilo, che non verſi, queſto modo e il più ſicuro; perche il mele ha natura di conſeruare non dando qualità ne togliendo, e difendendo interamente dal ſentir l'aria.

Le ſuſine ſemiane ſimilmente s'acconciano in vaſo di ſtagno, ò di rame; vn ſuol di rena vmida non troppo molle, e vn di ſuſine che non ſi tocchino, turato doppiamente il vaſo perche aria non v'entri ne acqua, e tuffilo chi lo conduce ogni ſera nell'acqua tenendolui vn pezzo ricoperto. Conſeruanſi coſì tre meſi come ſoſſono colte allora. non ſi colgano interamente mature.

Conſer-

Conſeruare vna Pineta, Abetaia.

NElle Abetaie, Pinete, e doue ſanno Naſsi e altri alberi di ragia, non accade opera vmana per mantenerli, perche Natura quelli che col tempo conſuma col vento vi riſemina, e con le foglie concima: Ma volendone piantare ne luoghi non ſoliti; cauali piccioli alla luna d'ottobre, e piantali in luoghi freſchi eſſendo eſsi caldiſsimi: in buon lauorato, non molto adentro, e più di tutte l'altre piante riguardali: perche queſti ſuettati vna volta non vanno più sù, Il Pino, e'l Naſſo vogliono eſſere aiutati ſalire sù all'aria col potare: gli altri ne ſdegnano: Seminar'anche ſi poſſono di marzo nel graſſo con annaſſiarli, e il ſecondo anno ne' luoghi deſtinati traſporgli. Gl'abeti e Arcipreſsi intorno alle caſe rompono i venti e fanno la ſtate ombra, molto più i pini e gl'olmi, ma queſti con le barbe ſolleuano, e rouinano la muraglia; però biſogna tenerli molto diſcoſto.

Tagliare i legnami, come, e quando.

TAgliſi ogni legname di verno dalla luna d'ottobre a quella di gennaio: cioè dal finir del vecchio al cominciar del nuouo ingeuerare. il quale interuallo ſi come è contrario al generare, e al corrompere così è proprio del conſeruare. All'ora l'vmor delle piante corre alle barbe à nutrire il calor naturale che quiui ſi ritira fuggendo il freddo ſuo nimico, che domina, onde il pedale e i rami rimaſi ſenza caldo, e ſenz' vmido dentro, e offeſi di fuori dal l'aer freddo ambiente, dalle neui, e da' venti; ſerrano quaſi le fineſtre de' pori, e ſi riſtringono, e raſſodano, e in tale ſtato tagliati i legnami, in tale ſi mantengono poi, cioè ſodi, granati, aſciutti, e quaſi eterni: Doue paſſato gennaio per lo ſole che comincia à intiepidire, eſcono delle barbe il calore e l'vmore, gratisſimo ſucchjo de gl'alberi che ſene

impre-

impregnano, e ingroſſano, e inteneriſcono. Ed eſſendo tagliati in tal eſſere; quella vmidezza ch'egl'anno in corpo, dalla ſtagion riſcaldata, ingenera tarli, ò altro faſtidio; e corrompe, e guaſta i legni. i quali per eſſer corpi tronchi, e morti nō la poſſon col calor naturale che ſpento è, conſumare, ò vegetando adoperare come viui facieno. E quando per diligente cura la detta vmidezza pur s'aſciugaſſe; il legname, di lei voto reſtando, neceſſariamente ne diuiene ſtoppoſo, vano, frale, e leggieri: doue l'altro tagliato a buona ſtagione, è ſodo, ferrigno, nerboſuto, e peſante. pruoua a peſare due ſecchi legni di miſure eguali, l'vn tagliato di primauera, e l'altro di verno, tu trouerai queſto del verno più graue la metà. tiengli all'acqua e al ſole, quel s'apre come vna melagrana, quoceſi, e imporriſce: queſto ſolamente vn poco e tal'ora niente ſi fende. A luna ſcema taglia ogni legname ſenza ragia. ſe non la poteſsi aſpettare taglia in dì, che abbia R che fa il medeſimo che la luna, dicono i peripatetici di contado. A gl'arbori acquidoſi, come gl'Ontani, Oppi, Vetrici, e ſimili farai due dì innanzi parecchi buone intaccature dappiè, per le quali verſeranno grande vmore, e così agl'altri quando forzato fuſſi à tagliarli di primauera: e maſsimamente à quei di ragia, che ſono molto più pregni. E nondimeno vogliono i pratichi (non sò la ragione) che queſti di ragia al contrario degl'altri ſi taglino a luna creſcente di verno pure, e in dì di R. la qual R quello che s'abbia à fare con la bontà del legname m'è occulto. Il buono abeto vuol'eſſer fatto in luogo magro, ſaſſoſo, montagnolo come erano quelli di Montemorello: auere il tiglio fitto, diritto incerato, eſſer ſubito, che è in terra, ſbucciato, e concio: percioche ſubito per la ſua molta caldezza gli viene tra la buccia e'l legno vn certo minuto intarlamento che è il medeſimo à loro, che à noi il riſcaldamento. Il pino di tutti gl'arberi di ragia è il più caldo, e'l più omoroſo: onde le ſcheggie ſue in alcuni luoghi s'adoperano per cādele, e fanno lume bello, e chiaro, ma fumo grāde, e nero:

che

che doue tocca tigne crudelmente, e s'appaſta. Intarla col tempo, che non ha rimedio. però il tagliar lui ſia lo sforzo e quaſi l'epilogo di tutti gl'ammaeſtramenti, che ſi danno contro allo intarlare: cioè taglisi nel cuor del verno, nel colmo del freddo, à luna creſcente, vn dì innanzi intaccato, ſubito sbucciato, concio, e ſegato.

Ragnaia.

LA ragnaia per beccafichi ſia primieramente tutta in ſu'l tuo, ſe godimento ne dei riceuere: ſopra foſſato, ò rio, cui la ſtate acqua non manchi: di quà e di là dimeſtichi campi, e coltiuati ſiano: masſimamente di ficchi: dalle ſtrade rimoſſa, baſſa, e difeſa dal tramõtano, il terreno diuegli tre puntate: piantala dall'ottobre al marzo aſciutta ſenza luna oſſeruare. le piante ſiano giouani rigoglioſe con più barbe, e pane di terra, che puoi: tagliale tutte tralle due terre ſubito, perche rimettano: non ne mancare, e non por loro amore, eccetto il boſſolo, e il ginepro, e l'oliuo, che non uogliono eſſere tagliati: concimala inſino al quart'anno, lauorala, nettala, diradala, laſciando tre, ò quattro meſſe le più belle per pianta, e riconcimala è la ſtate annaffiala ſe puoi, e vuoi veder miracolo, e cuſtodiſcila, e mantiella alta, e fonda, perche gl'vccelli vi dimorino volentieri e ſicuri: e pari di ſopra perche di vetta in vetta nõ ſe ne vadano: con andari coperti, perche non alzino, ma ſtriſcino, e inſacchino nella ragna. Ora diremo dell'ordine e della cura particolare delle piante. poni doppia ogni pianta. vn braccio l'addoppiature. e quattro braccia le piante lontane l'vna dall'altra: In que' mezi per tutto ſanguine principal ſondamento e ripieno della macchia. nel filar di fuori molti, e fitti ginepri, ſambuchi, nocciuoli, e gelſi che fanno buon'ombra, e ſia turata per impedire l'entrare al beſtiame, e l'vſcire à gl'vccelli. Dentro poni piante varie, Ginepri, Allori, Corbezzoli, Lentaggini, Lentiſchi, Agrifogli, Boſſoli, Mortella, Lecci, Tigli, Quercie, Su-

cie, Sughere, Olmi, Ontani, Alberi, Vetrici, Oppi, Saliconi, e tutti gl'alberi buoni a far cappellacci: a' quali, & a tutti quei, che non tengon la ſoglia metti al piedi vna vite di Rauerusti, o altra vua piccola, e nelle prode, e lungo l'acqua Roghi per far le more primo cibo a gl'vccelli innanzi al Sanguine, e al fico. qualche Rouiſtico, ma pochi, perche a pochi vccelli la ſua coccola piace, e fa mala macchia, e col tempo ſeccagginoſa: Fichi ſenza fine albi maſſimamente. Volendo Naſsi, o Arcipreſſi, pongli piccoli, d'Ottobre tra le due terre non gli tagliare perche non rimettono: ma tienglibaſsi. Allori, Quercie, Sughere, e Lecci ſeminati in buon diuelti vengon più preſto, che in altro modo. Il Ginepro per la ſua caldezza, e la Mortella non s'appiccano ageuolmente, però cauali con tutte le barbe, col lor pane, o vero mozo di tutta lor terra. e perche non ſi ſtritoli, rinuolgili in canauaccio: legali: e con tal diligenza li poni. Gl'Allori, Lecci, Sanguini, Oppi, Gatteri, Agrifogli, Lentaggini, Sugheri, Lentiſchi, e ſimili quando non abbiano il pane, ſi contentano delle barbe con aſſai del vecchio. Il Corbezzolo di più vuole non coſì eſſer giouane, ma di due anni almeno: perche douendo eſſer come gli altri tagliato tra le due terre, le ſue rimeſſe non camperieno. Il boſſolo col pane, e ſenza s'appicca, ma giouaniſsimo. Il Sambuco, Salcio, Salicone, Moro, Nocciuolo, Ontano, e Olmo s'appiccano ſenza barbe, come detto è per innanzi. Molti ornamenti, e gentileze le ſi poſſono fare dentro, e d'intorno, che non anno altra regola, che la ſcarſella, e la fantaſia del padrone.

Vccellare.

L'Vccellare, o vero boſchetto per Tordi richiede le medeſime piante. ma il diuelto più adentro, e più concime per douer eſſere in terreno più ſterile, e dall'acqua non fauorito, e leggi puon baſſo, che pigli più vallonate: luogo rileuato, e piano, e ſenza poſatoi d'intorno la

pianta ſia quadra . in ogni canto quaſi torrioni vna berteſca, con capannucci ſotto . nel mezzo la capanna, con la berteſca ſopra, e capannuccio doue l'vccellatore ſtia a vedere, norigliare, e toccare meglio che non ſarebbe ſotto nella capanna, e tra la gente che viene a vedere, e noia, e ſturba, e gliſtiamazi ſpauenta. Cigni di ſiepe ſondo, e ſerrata l'vccellare: perche i Tordi impaniati non la tra forino. Metti molte piante di Quercie con Ellera al piede: perche vbbidiſcono à ciò che tu vuoi, e vengon preſto. pochi Ginepri, e meno Corbezoli, perche ſono a maneggiar diſpettoſi. Riguardalo dal beſtiame: e tondalo a'tempi: e tienlo pettinato perche di queſto è più il piacere, che l'vtile, e della Ragnaia il contrario.

Meſe per meſe che ſi dee fare.

DI Gennaio ſemina legumi, e agrumi, faue in ſul vangato, piſelli, rubiglie mochi, vecce, cicerchie, agli ſcalogni, cipollini, radici, e ſpinaci, porri, lattuga, finochio, cauolini. traſponi, e ſemina peſchi, e mandorli, ciriegi, cardi, caſtagni, melaranci, e tutti ſemi groſsi, abetti, cipreſsi, pini, naſsi, allori, ginepri. e tutte le piante, gelſomini, roſai, ſpigo, ſaluia, ruta, ramerino, perſa, e tutti l'erbuccie, e ſparagi: Anneſta mandorli, lazeruoli, albercocchi, peſchi. e ſe altro vedi muouere. Taglia canneti à luna ſcema da licenza a' lauoratori. e qui è da dire quando tu vedi molte canne d'ottobre cõ la pannochia corta, aſpetta vernata lunga, e freddiſsima.

FEBBRAIO.

DI Febbraio ſemina cauoli, e zucche primaticce, paſtinache, maceroni, ceci, lente, prezemolo, ſelbaſtrella, terracrepoli, lattugha, cipollini, poponi ruchetta ſantoreggia, inuidia, ſpinaci, radichio, ſenapa, comino. Semina viuuole a ciocche, e tutti gli erbaggi, e grano, e lino

marziuoli,

marziuoli. Anneſta, a marza tutti i frutti. fa diuelti. pon canneti, viti, e tutti i poſticci. cogli ſalci. pota gl'albori di tutte le ſorti, e le viti. fa le propaggini. netta le colora baie. dà colombina a' cipollini per venir preſto. traſponi i carciofi, e tutte le inſalate, e erbucce.

MARZO.

DI Marzo ſemina zucche, poponi, citriuoli, cocomeri, melloni, baſilico, porcellana, ſciamiti, marauiglia, viuuole, ſparagi, cardi, e tutte le inſalate minute, e tutti i legumi, e i capperi, ſemina, poni, traſponi, ſaluia, ramerino, ruta, talli, di viuuoli. pianta fichi, anneſta ogni frutto. ſarchia i grani. poni e lauora i magliuoli. dà colombina, poni arbori aquatici, e tutte le piante, che nõ anno ancor moſſo.

D'APRILE.

D'Aprile pianta vliui, fichi, melagrani, cotogni, tutti i poſticci. le vite lega. zappa vanga, e pianta. traſponi porri, e cipolle, e tutte l'erbuccie. all'vſcita ſemina panico, miglio, ſaggina, getta via l'vuoua de' colombi. Anneſta a bocciuolo, e ſcudicciuolo ſin à tutto Maggio. ſarchia gl'ortaggi, e giardini, e le biade. Chi traſpone il cauolo di queſto tempo, tutto l'anno ne viene. e nel buco doue lo metti ſia concime ſpento.

MAGGIO.

DI Maggio ſarchia, e caua il zafferano, e otto giorni dipoi il riponi. Semina cardoni, traſponi ogni erbaggio per la ſtate menta, targone, capperi. laſcia per ſeme lattuga, e ogni erba fiorita. le vigne radi, e ribatti. Anneſta, aranci, cedri, limoni, melangoli, e gli altri frutti a bucciuolo, e ſcudicciuolo. cogli i capperi per metter nell'ace

to. ſuegli, ſpegni, la marcorella delle vigne. ſtilla ogni fiore per odore, e liſci.

GIVGNO.

DI Giugnio ſega orzi, e fieno, e grano, all'vltimo rađi i poponi, e metti rena loro intorno, ſemina pannico miglio, ſaggiuolla, e cardoni.

LVGLIO.

DI Luglio acconcia l'aia. conduciui il grano; quello che vuoi per ſeme verderognolo, e imbucal ſubito, che meglio naſce, e ceſtiſce: ſemina rape, e radici, e ſcioñerſi; yccellaſi a tortole, e ortolani.

D'AGOSTO.

D'Agoſto fa l'agreſto, ſemina rape, radici, ſa ſsefica, nauoni, carote, e paſtinache, tendi archetti a beccafichi, ſemina lattuga in luogo magro per traſporre per la vernata, ſi da licenza a lauoratori. Per nuoua legge la dei dare di Gennaio.

SETTEMBRE.

DI Settembre lauora i giardini, ſemina ogni erbaggio, poni cipolle maligie con pula ſpenta carciofi, e cauo lini, ſpinaci, lattugha, con lupini cotti, carciofi concimādoli a' piedi ſerba i pippioni per metter nelle colombaie, acconcia gl'vccellari: rincalza i vinuoli col pecorino, e cogli l'vua per ſerbare in dì bello. e aſciutto da mezo giorno in là: tienla vn dì al Sole: mettila al buio in ſù la paglia, e di paglia cuoprila bene bene. caua quella che vuoi di mano in mano ſenza toccar l'altra cogli il finocchio.

L'OT-

OTTOBRE.

D'Ottobre ſubito fatto la luna poni ogni frutto, e ogni pianta con barbe, Macchie, Vccellari, coltiua giardini, e poſseſioni Anneſta à marza, traſponi i viuoli, dicono il dì di ſan Franceſco. capperi ſemina: faue primaticce; piſelli, e all'uſcita grano. Caua le barbe del ghiaggiuolo per ſeccare cogli le melé cotogne, melegrane e altre frutte..

NOVEMBRE..

DI Nouembre rimetti le foſſe ſemina il grano: taglia i legnami per fabricare e ſegare a luna ſcema in dì di R. ſe tu lo credi: Ricuopri i cardoni, l'inuidia per imbiancare, cogli le melarance, conſeruale in rena aſciutta nella volta cogli l'vliue non l'ammontonare perche non riſcaldino ſe vuoi l'olio dolce..

DECEMBRE..

DI Dicembre dicono, che nulla naſce, che ſi ſemini: pur ſemina orzo, o faue in sù la vangha, piſelli, e altri legumi. finiſci di ragunare l'vliue e far l'olio. pota gl'vliui, e altri arbori da potare: Inſala il porco a luna creſcente, che nel cuocere non ti ſcemerà, gouerna gl'vliui a'piedi, doue è ſtoppia, dà loro coiacci..

IL FINE..

TAVO-

TAVOLA DELLE COSE PIV NOTABILE.

CAVAR acque de cãpi 1.
Se meglio è por vigna, ò pancata, bronconi, arbuſcelli, o pergola. 2.
Cogliere imagliuoli come ſi debba. 3.
Propaggine come ſi faccia 3.
Vite come s'anneſti, e perche. 4.
Vigna traſandata come ſi riabbia. 5.
Saettoli conſeruano le vite. 6.
Pergola come ſi ponga. 6.
Barbatelle di vite in poſticcio, e acapogatto. 7
Cuſtodia della vigna. 7
Vendemmia, e modo di fare i vini. 8.
Vino dolce, bianco, e vermiglio come ſi faccia. 9.
Vino ſoprammano come far ſi poſſa. 9.
La botte come perfettiſsima ſia. 10.
Vini di poggio come ſi conſeruano. 10.
Vini di piano come ſi conſeruano. 10
Vino alla franzeſe come ſi fà. 11.
Raſpato. 12.
Concia di vini. 12.
Mantener la botte manomeſſa ſino all'ultimo che niente perderà. 13.
I fiori di vite ſtillati per dare odore al vino, e per liſcio. 1
Abbroſtino concia, e medecina de vini. 13.
Bizzarie ſi trouano in queſta come in ogni arte. 14.
Vue ſenza noccioli come verranno. 14.
Vite lugliola come ne riſarà di Settembre. 15.
Di maggio come ſi riſarà vua lugliola fichi e peſche. 15.
Anneſtaſi a marza, a buccia, a buccinolo 16.
Se anneſtar ſi dee in sù la foſſa come gl'antichi, o in ſul boſco, o ſemenzaio, e in che modi. 17.
Fittone magagnato, o rotto fà le frutte cadere, e bacare. 18
Come e quando s'anneſta à marza. 18.
Aſcudiccinolo. 19.
A buccia. 20.
Diligẽze che vuol l'vlino anneſtato à buccia. 20.
A buccinolo. 21.
Anneſtar ridicolo in ſu cauo li. 22.
Carouelle moſcadelle. 22.
Pero in sù la Quercia. 22.
Ciriegio amarino in ſu'l ſuſino fa viſciole. 22.
Piantar quãdo ſi debba, chi è come. 22. 23
Fico e ſua bontà e coltiuamento. 25.

Mani

T A V O L A

Nani come vẽgano i frutti 26

Vliuo e ſuo coltiuamento. 26.

Melagrani, e Cotogni, e lor coltiuamento: 27.

Peſchi, e lor bontà, e coltiuamento. 27

Mãdorlo, e ſuo coltiuamẽto 29

Melaranci, limoni e ſimili. 29

Frutto vecchio come ſi caui e riponga. 36.

Suſino e ſua natura. 31.

Nocciuolo. 31.

Noce. 31.

Tempo del potatore. 31.

Arbori che odiano eſſer potati. 32.

Arbori che amano eſſer potati. 32.

Arbori che vogliono ire alti, ò baſſi. 33.

Frutto troppo lungho, e ſottile ſtà male. 33.

Far che le frutte nõ caſchino. 33

Giuggiolo. 33.

Moro. 33.

Arbori aquatici. 34.

Caſtagno. 34.

Roſai gelſemini e altre piante gentili. 35.

Sparagi. 35.

Ammazare il tarlo ne' frutti. 35.

Spegnere i Bruchi. 35

Carcioſi tutto l'anno. 36.

Capperi. 36.

Conſeruar le marze e rami per mandare lontano. 37.

Conſeruare vna Pineta, Abetaia. 38.

Tagliare i legnami come e quãdo. 38.

Ragnaia. 41.

Vccellare. 41.

Meſe per meſe che ſi dee fare. 42.

Ego Carolus Oricellarius Canon. Flòren. legi libellum hunc in quo non inuenio quiquã Ecclesiaſticis dogmatibus repugnãs aut bonis moribus in fidem ſcripſi IIII. Nonas Iulij A. D. M D C.

Imprimatur accedente licentia R. P. Inquiſitoris die 13. Iulij 1600.

Camillus Pandulphinius Vic. ſuſtit. Floren.

F. Dioniſius Coſtacciarius heretice Prauitatis Inquiſitor generalis Florentiæ. & Florentini dominij facultatem imprimendi concedit die 13. Iulij 1600.

L A V S D E O.

LETTERA APOLOGETICA
DI LIONARDO GIACHINI

Scritta à

MESSER FILIPPO VALORI
L'ANNO MDXXVII.

IN DIFESA, ET LODE DEL POPONE.

AL

MOLTO ILL^RE
SIG. BACCIO VALORI.

GIVRECONSVLTO, CAVALIERE, ET SENATORE FIORENTINO.

SIMON GIACHINI.

HAVENDO il Popone ſenza opra d'arte humana (ſi come vediamo) invento conuertite le calunnie, che gia gli diede vn Medico Lombardo; non ſarà, vſcendo fuori adeſſo, perauuentura lodata la preſente Difeſa, ſi come porto fermiſsima opinione ch'auuenuto ſaria s'ella foſſe vſcita all'hora, quando i rumori leuatili contro andauano attorno, pendeua la lite, viueua l'Accuſatore: (in quei tempi dico,) quando l'Autore la ſcriſſe, & al Magnifico Padre di V.S. la mandò. Nondimeno, ten-

dendo l'Apologia al ſuo fine con i mezzi della ragione, della ſperienza, della verità, e della lode non mene ſono aſtenuto; parendomi con queſti di poter tor via le falſe opinioni, che tutto il giorno ſi creano nelle menti de mortali, conciosia coſa che la ſottil viſta d'alcuni ſcorga il pel nel vouo; la curioſità d'altri cerchi il nodo nel giunco; e la poca cura de ſeguaci della natura, e del ſenſo ſia (come diſſe Leone) piu intendente de buon bocconi, che de veri nomi, e delle qualità delle coſe. Il che da me aſſai più volentieri è ſtato fatto, poiche belliſſimi Ingegni, forſe dall'altezza del ſoggetto ſpauentati, ſon rimaſi contenti, laſſato il Popone, d'occuparſi intorno à coſe piu baſſe. Et gia ciaſcuna perſona puo ſapere, che'l Molza gli poſe gl'occhi addoſſo, & vi fermò il penſiero, dicendo egli ſteſſo.

Di lodare il Mellone hauea penſato
Quando Febo ſorriſe, e non fia verò
Che'l Fico, diſſe, reſti abbandonato.

E che dapoi, trouata la materia difficil più che non hauea penſato, diſsimile à ſe ſteſſo, datane la colpa à Febo, l'abbandonò, laſſato nell'uniuerſale maggiormente acceſo il

deſi-

deſiderio di ſentir la lode di queſto noſtro piu de gl'altri nobile, e gradito Pome. Spero adunque che queſt'Operetta non dourà eſſer diſcara, confidando in oltre nella Eccellentia dello Scrittore, il quale hauendo l'Arte della Medicina ritornata in luce; che molti ſecoli ſotto gl'errori de gl'Arabi era ſtata ſepolta, e quella alla rationale, e vera, e ſquiſita maniera de Greci ridotta, meritamente vna delle luci della Fiorentina gloria dir ſi pote; Onde il gran Cardano, poſti in bilancia gli ſcrittori di Medicina di quella dottiſſima età, l'approuò per ſolo vero Medico, e per il maggiore che foſſe ſtato molti ſecoli auanti: Sì come non meno confido nel giuditio di quelli intendenti che leggeranno il Libro, il quale vſcito in publico à V.S. ſene ritorna; certo, ch'all'ombra del nome, e del valore di lei ſtando, di nõ hauer meſtieri d'altra difeſa. Iddio ſempre la feliciti. Di caſa il dì primo d'Agoſto MDC.

Il Cardano nel cõſiglio del Cardinale Alciato ſtampato con altri ſuoi conſigli da Hẽrico Petri no in Baſilea.

Diſticon

Diſticon
DE PEPONE.

QVIS neget è cœlo miſſum? formamq́;, coloremq́;,
Atq́; gradus cœli, netaris atq́; refert.

DISTICO FATTO VOLGARE.
DA MES. BERNARDO DAVANZATI

GLobo, Cerchi, Colore, e Manna ſegni
Son, che dal Ciel tu vegni.

QVAESTIO DECERPTA EX LIBRO QVAESTIONVM NATVRALIVM.

LEONARDI IACHINI.

CVR PEPON VINVM GVSTV SVAVE REDDAT?

QVARE edulia quædam dulci ſapore cum ſint, ſi præſumantur, vinum guſtu inſuaue reddũt: quædam contrà adaugent ſuauitatem? Porro Potores non alia ſanè de cauſa, mellis aut ſaccari condimenta à menſis arcent. An quia, quæ exactam illam dulcedinem obtinent, tum laxare linguæ meatus, tum adeò altè deſcende-

ræ queunt, vt diu ipſis imbuta lingua, nil exa-ſte ſentire queat, videantur què omnia ea de cauſa amarore, & inſuauitate participare? Dulcia verò, quę vinoſo quodā ſucco abbundnat, atq; vnà adſtrictionis plus minusuè ſecum ferunt, neque altè deſcendunt, vt meatus oppleant, quin potius ſi quid limoſum, putridumuè linguæ inhęſit detergent, eamquæ ita præparant, vt exactiſsimè poſtmodum guſtet. Hanc dotem cum multa ex pomis obtineant, omnium tamen ſuauitatem, qui nūquam pro meritis extimatur, Pepon longè exuperat.

TRADVTTIONE DELLA SOPRADETTA QVESTIONE.

ONDE auuengha ch'alcune coſe di dolce ſapore preſe auanti rendino il vino inſoaue al guſto: altre per il contrario ſoauità gl'accreſchino? e perche i beuitori dalle loro menſe diſcaccino il melè, e'l zucchero? Percioche quelle coſe, che ottēgano quella ſquiſita dolcezza poſsono relaſſare i meati della lingua, e tāto adētro penetrare, che la lingua di quelle lunghamente ripiena niēte puote ben ſentire, e gli paiono tutte per quella cagione partecipare d'ammarezza, e d'inſoauità? Ma le coſe dolci ch'abbondano d'vn certo ſugo vinoſo, e che'n ſieme più ò meno partecipano dell'aſtrettiuo, e che nō penetrano tāto adentro che riempino i meati, ma più preſto, ſe coſa limoſa, ò putrida è in ſu la lingua, la nettano, e di maniera la preparano, che ſquiſitamēte guſta. Et cōciaſiacoſa che tal dote ottēghino molti pomi, niētedimeno la ſoauità di tutti, quel ch'à baſtāza nō mai ſecōdo i meriti ſi ſtima, il Popone di grā lūgha ſopravāza.

AL

AL MOLTO MAGNIFICO MESS. FILIPPO VALORI.

LIONARDO GIACHINI.

CREDO pure che vi ricordiate Mag. Signore mio della conteſa che nacque due anni ſono alla voſtra tauola nel mangiare i Poponi: Quando io non mi penſando d'offendere alcuno con l'vſata mia libertà nel dire incominciai ſenza miſura à lodargli, inuitando i compagni à goderſi lietamente vn cotal dono della natura, e mordendo piaceuolmente certi che non laſciauano con loro minaccie godergli in pace. Era quiui adunque per ſorte (come ſono varij i capricci de gl'huomini) chi mal volentieri tali lodi aſcoltaua. Onde cominciarono altri à produrre ragioni à loro giuditio di valore, altri teſtimoni, altri ſperienze. Ma io, ch'ad ogn'altra coſa à quell'hora era intento, ch'à difendere la cauſa del Popone, non sì preſto potetti in me ſteſſo raccogliermi, bene andauo ſchiſando, e sbattendo tali accuſe quanto ch'alla improuiſta m'occorreua; Quando vno degl'auuerſarij anzi ſuperbo, che nò; & in ſu'l gridare riſcaldato, preſa ſopra di ſe la lite, produſſe in fauore ſuo moderni Medici Lombardi, e di credito grande; alle cui parole ſoſcriuendo egli, e dando quella piena fede che à gli eccellenti huomini dare ſi ſuole, e ſi debbe, ſi sforzaua moſtrarmi el Popone non ſolo non douerſi annouerare tra cibi ſani, ma piu preſto tra gli ſcelerati il pri-

mo: tra quelli (dico) che forſe per gaſtigo noſtro la natura produce: E fatto cenno (ſe bene vi ricorda) al famiglio, che forſe non per altro effetto in ſeno il portaua, ſi fece dare vn'libretto ſtãpato, poi porgendomelo, leggete queſto (diſſe) per agio, che è baſtante à ogni huomo ſauio di fare vſcire la voglia de Poponi. Non per queſto ſi laſciò tra noi di mangiarne, pendendo ancora la lite, anzi lo auuerſario noſtro forſe per collora da ogni parlamento ne macinaua. Io adunque vedendo che mi conueniua contendere non più con brigata che à tauola gareggiaſſe, ma con coſe penſate, e ſcritte, anzi ſtampate, preſi tempo à riſpondere; moſtrando che ne il tempo, ne il luogo ſopportaua il parlarne piu lungamente. Ma giunto à caſa dico bene che mai harei potuto pigliare ſonno, ſe prima non l'haueſſi leggendo tutto ſcorſo. Onde preſto m'accorſi (ſe vero è il prouerbio che ogni dipintore ſe ſteſſo dipinge) quale, e quanto foſſe l'huomo, in chi tãto queſti cõfidauano. Lungo ſarebbe il raccontare come leggendo parte mi marauigliaua non di lui, ma de gli imbratta carte, che ne fanno sì douitia: parte mi rodeua in me ſteſſo veggendo tali eſſere in pregio appreſſo gli huomini per Medico, che non era pure atto à caſtrare porcelli. Ma tra le altre ſciaure la piu notabile era vna inuettiua, nella quale raccontaua tutto quello, che di male il Popone porta, e conchiudendo il ſuo parlare diceua. Se cerchiamo per teſtimone la ſperienza, chi non vede, quanti mali ne noſtri corpi partoriſca il Popone? Da queſto naſcono dolore di ſtomaco, male di pondi, febbri maligne, & altri veleno ſi accidenti. In ſomma nuoce allo ſtomaco, al fegato, alla milza, rignioni, alla veſcica, al cuore. Deh perche non ci aggiunſe l'altre parti: e far la diceria intera. Soggiugne. Ma ſe ti piace contender con ragioni; conſidera il ſuo naſcere: il ſuo creſcere: il ſuo maturare; e di qui ti ſarà paleſe ſua natura. Poiche ſendo tra i frutti il maggiore, ò del qual maggior non ſi truoua, da sì debil origine ſorge, e

nõſtriſceſi, dal qual però debbe tutta la pianta gouernarſi. Oltre che, giacendo in terra ſempre, è forza che ne tiri vn' nutrimento coſi crudo, e freddo, che mai ſia baſtante à domarlo, e cuocerlo, non ſe ben lungo tempo gli fuſſe dato à diuenir maturo, non che ſol xx. ò xxv. giorni, che dati gli ſono dalla natura. quando il molto e crudo in brieue domar non puoſsi. Pigliate eſſempio dal Citriuolo ò Zucca, ò ſe altro c'è, che molto del humido hauendo, preſto ſi maturi; & conſidera quanta, & qual ſia la maturezza, oue peruengono: & quanto in lor reſti del crudo. talche ſe l'arte cuocendolo non lo domaſſe, non ſi potrian ſenz'offeſa guſtare. Queſte coſe eſaminando i dotti che del Popon'hãno ſcritto, faceano à gara nel vituperarlo, ma certo non quanto meritaua. Et parendo all'amico che in cio haueſſer mancato, parlando troppo freddamẽte, ſi lieua in collora, pieno per quanto moſtra nel ſuo dir, di giuſto ſdegno: e formando vna fiera apoſtrofe: prega & ſcongiura: Re, Duchi, Principi, Podeſtà, che per quanto dee eſſer lor cara la vita de popoli, ſi sforzin rimediar à tanto male, ne laſcin viuere, chi piu huomini vccide che la peſte: piu preſto à guiſa de i Puglieſi, quando contro le nimiche locuſte ſi proueggono, ſi mandi in volta eſſerciti con caporali armati di falcioni, & zappe premiãdo chi piu ne ſueglia, taglia, ò guaſta, & coſi in brieue queſta mortifera peſtilẽtia del mondo ſi ſpenga.

Scorrendo tal materia (benche piu viuamente qui narrata, e ſpoſta) corſi coſi riſchio di ſmaſcellarmi per le riſa che m'abbondauano, quant'altra volta mai per coſa ch'io vdiſsi, ò leggeſsi, poi alquanto ripenſando all'argumento andauo meco ſteſso immaginando varie coſe. e finalmente à vna delle due la riduſsi, cioè, ò che per debolezza di teſta, male che certo affligge molti al di d'oggi: o per collora conceputa da qualche rileuata villania; s'era coſi cruciato contr'i Poponi. Et certo negar non puoſsi che la ſcorrenza molti che ne mangian nõ aſſalti: maſsime quelli, che le Zucche, da i Poponi non diſcernono, tra i quali

BB 2 forſe

forſe ſendo il noſtro medico, dette tal volta pene della ſua mellonaggine. S'io voleſsi trarr'in arcata, direi forſe coſtui eſſer cõpagno di Maeſtro Mingo da Faenza: il quale compraua i Poponi à taccio in ſu la nona, alla colonna di mercato; dolendoſi non ſenza lagrime della conditione de tempi, poiche ſi trouaua, chi in vno à viſta ſpendeua vn groſso. Non per queſto gli sbandiua il buon vecchio: ne gli giudicaua della ſanità, ma della borſa nemici. Se gia nõ fuſſe queſto vn tratto d'aſtuto, che per hauer manco concorrẽti al cõperare, biaſimaſſe la mercantia, al vero valore della quale ragguardando il Burchiello in cõtrario, diſſe.

Coſtì che vuole, ch'e ſon bene ſpeſi.

Oh che ſi potrè piu dir del Aconito, A'piaſtro, ò Cicuta? O ſe altra herba piu veleноſa tra noi ſi truoua. Et veramente, ſe vna ſol particella di quel che coſtui n'accuſa, ſi trouaſſe vera, mai nacque pianta piu nociua al mondo; perche l'altre con l'orribil'odore, & ſpiaceuol ſapore ſua natura paleſano, queſto à guiſa di traditore gl'huomini con odor, e ſapor ſuauiſsimo aeſcando, la ſua malignità naſconderebbe. Ma tanto poſs'egli mai mangiar Nauoni, ò Torte, quanto dice il vero, ò vi s'appreſſa. Vero è il contrario, come per ragioni ampiamente a ciaſcun ch'appaſsionato non ſia, ſia maniſeſto.

Grãde è per certo l'ingratitudine, & malignità del huomo, inuerſo della beata natura. queſta contr'à gl incommodi ch'el viuer ſeco mena ſempre ci'apparecchia rimedio: ma ſe mal vſandolo c'offende, come ſuperbi, non volendo hauer errato, l'andiam mordendo & biaſtemando, come ſe inuidioſa ſẽpre alla vita noſtra poneſſe agguati. Ecco che contr'alla furia del arrabbiato Cane, nelle parti del mondo che lo temeno, accio che i corpi non ſi disfaccino, e ſecchinſi, il Popon ci apparecchia: ma, ſe tratti della dolcezza, ò non ſauiamente vſandolo, ci trouiamo offendere: ci voltiamo al dir male: arme certo da ſciaurati, e dappochi. & trouanſi tante sfacciate perſone, che con le ſpauentoſe loro parole, ſan ſi, che à poſta di ſei furfanti

ſanti, che mal ſi vogliono d'vna tal gioia, ſe ne priuino i buoni: o ſtando ſoſpeſi il mangino a rilento. Non cerco io gia M. Filippo mio, imitar l'auuerſario, e laſſarmi troppo ſcorrer nel dire tanto, che paia à qualcuno ch'io per gara voglia collocare il Popon in Cielo. Baſtami ſol queſto, che difendend'il vero, ſi moſtri à ciaſcuno che del vero ſia capace, il Popon tra gl'altri frutti tener il primo luogo, & che ben vſandolo, non ſol non ſia colpeuole dell'accuſe dateli: ma più preſto ſeco ſingulare aiuto porta à gl'huomini. Et che s'alcuno dal vſo di quel ſi truoua mal ſodisfatto, debbe piu preſto riprender l'ingordigia ſua, per il qual vitio ò troppo ne trangugia, ò fuor di tempo. Se gia per auaritia, ò debolezza di vedere, in vece di Poponi non ſi procacciaſſe Melloni, ò Zucche: Della qual coſa il Bizzarro Poeta, che ſe ne'ntendeua. auuertì lo ſpenditor ſuo dicendoli.

Iſpacciati, ſta sù, mettiti in doſſo
E fa di comperarmi vn buon Popone
Fiutalo, ch'e non ſia Zucca, o Mellone;
Tolo del ſacco, che e non ſia percoſſo.

Ben ſappiam noi che niun cibo tanto amico alla natura ſi truoua, che diſsregolatamente mangiato, cioè fuor di tempo, e modo, non offenda. Quanto per me, ho ben veduto i Nauoni, e Rauiuoli, e Manzo, Butiro ancora, e Parmigiano, e altri ſimili coſe da molti tanto amate, e lodate, hauer lor fatte le tempie ſi graſſe, che all'alba appena delle cicale ſi ſuegliauano: e poco mancaua che co dottori di M. Burchiello in balordia non caualcaſsino. Et pur niuno ſclama, niun ſollecita à farſi leggi, e ſtatuti cõtro di loro: non pur l'auuerſario noſtro, si ſeuero ſtimator di cibi. Negar non poſſo, il Popone allettar sì con la ſua inuſitata dolcezza, che molti per temperati che ſieno, non ſi laſcin pero, non manco che da Bacco, ò Venere traſportare. Ma dimmi ti prego al'incontro, qual di quelli che al debito tempo, e miſura, & ben conditionato il mangiano, mai ſe ne dolſe? Vorrem noi dichiararò

diſſoluti ò ſciocchi tanti huomini da bene, che mezza la mattina ſpendon'à coi teggiargli, ne pur alzano gl'occhi dalla bocca del honorato ſacco, agogniando ch'l ſuperbo Vil'ano glie la ſleghi, e apra: ne parrà lor d'hauer perduto il tempo, ſe buon lo cappano. E ritornandoſi a caſa per la via lo riuoltano, il guardano, ſpeſſo il baciano, fiutanlo: e vorrebbon innanzi al tempo tragugiarlo: coſi ſi tornano allegri à caſa, à goderſelo cō le loro famigliuole, che in capo di ſcala l'aſpettano, e ſaltando, e ballando il riceuono, non altrimenti che s'vna groſſa cacciagione fuſſe portata. Vedeſtu mai il gentil huomo in compiar fichi, ò peſche porre vna tal cura? anz'al famiglio la commette. Sol quella del Popone come di ſe degna, à ſe ſi ſerba. Ne quelli che alle ſtagioni del anno conſiderano, ad altra coſa vedrai por piu cura, ò d'altra piu ragionare, che di quella che noia ò gioua, al produr de Poponi. Se ſi ſcuopron nebbie, ſe s'odon tuoni, ſe caſcan rouinoſe pioggie, ò grandine, ſe ſoffian aſciutti rouai, ciaſcun mormora, ciaſcun grida, & ſtruggeſsi per geloſia, parendoli pur gran danno, douer trappaſſare vn'anno ſenza goderſegli.

Concludiamo adunque che ſendo à ciaſcun in grado, e da ognun feſteggiato per vn commun giuditio & pruoua, poterſi cōuincere che queſt'è il Re de frutti: e ſenza offeſa. Perche come ben dice il dottiſsimo Galeno, gran fatto ſaria, che quel che da ognun'è prouato, non ſi fuſſe truouata, ſe in lui fuſſe magagna. Ma che dico io da ogn'huomo? quando ſpetie appena d'animali ſi truoua, che con piacer no'l mangi, i gatti certo che d'ognaltro dolce ſi fanno ſchiui, per queſto laſcieriano la Carne. Onde anco ſi moſtra l'innocenza ſua, poi che à tanto diuerſe nature in cibo s'accommoda. Benche, quanto aſpetti alla ſperienza facilmente ſi ritrouerà ſua condizione, ſe àgl'altri frutti che per la ſtate ſi mãgiano, l'andren comparãdo. Ne parmi da parlar hor di Ciriege, ò Suſine, ò Peſche; perche non penſo che di queſte alcuna voleſſe co'l Popon contendere; ne pur volendo trouaſſe nella ſua cauſa aduocato

cato, almen paleſe. Son piu toſto i fichi, & l'vue, che ci ſan guerra, & voglion del principato cōtendere, poi che (ſe'l vero vn gran lor partigiano mi diſſe) ſi trouano molti, che ſenza ſentirſi punto nuocere, vna tal quantità ne trangugiano, quanta ne di Popone, ne d'altro frutto ſenza gran noia poterian mangiare. Io che m'accorſi ſubito, che l'amico ſopra di ſe n'haueua fatto proua, benche parlaſſe in terza perſona, ſquadrato l'huomo, trouailo à punto eſſer fatto da mangiar fichi: la bocca groſsa, e larga: gran maſcelle, et l'occhio carico. Onde io non facciam (diſsi) la noſtra pruoua ne i guardian di vigne: nè in chi à quelli ſi aſſomiglia, co'i ciuili, e alleuati all'ombra è da parlar de i cibi ſani, ò mal ſani. Tra queſti pochi truouerai, che mangiando ſenz'alcun riguardo fichi, ò vue, non ſi ſentino per il corpo vna ſcoppietteria: & ſiano coſtretti à guiſa di porco paſciuto giacere: e allentarſi il cinto, e al fine perda ogni guſto di mangiar, e bere, ſentendoſi gōfiato, e pieno: ne ſend'ancor diciſa la queſtione, ch'inſino al tēpo d'Ateneo pēdeua, che ſia meglio soprabere al fico, percio che con la ſperienza, ogn'una delle parti la contraria condanna, & io ſe ne fuſsi giudice, condannerei tutti i mangiatori di fichi, à ſtar ſenza bere, ſe ben haueſsin le labbra cotte dal latte. Quanto adunque è da ſdegnarſi cō l'auuerſario noſtro, che ci appone falſamente, anzi sfacciatamente, il Popone con niuna ſorte di bere ben accompagnarſi? Io ſtupiſco tal volta: e lo ſtupor non è fuor di propoſito: ſentendo gl'huomini che per difender vn lor ghiribizo, fondato ſpeſſo ſopr'il vano grido di certi bachalari: vengono à tanta ſciocchezza, che negano il proprio ſentire, per non contradire à quei tali. Chi è quell mai, che, mangiand'il Popone, non ſi ſenta vn'aſciuttore in bocca, che gridi vino à teſta, il qual beuuto non ſenta armonia, che ſe ne raccōcrebbe il guſto d'un ritruopico. Ond'io mi imagino che tra'l Popone, e'l vino ſia vna ſegreta amicitia: & che meſcolati inſieme, faccin la vera Ambroſia & Nettare: ma qual debba eſſer il vino, ſi dirà poi.

Gia

Gia habbiamo ſeguendo la ſperienza, e teſtimonio della moltitudine pienamente moſtrato, com'il Popone è cibo ſano. Il che ancor ſi conferma, conſiderando gl'effetti, i quali produce nel corpo noſtro: acciò ſi vegga non ſolo nō nuocer come cibo, ma giouare come cibo, & come medicina. Son certo i cōmodi che dal Popon ben vſato naſcono molti, e nobili: laſcio hora il tēperar i corpi riarſi dall'eſtiuo ſole: quando con rinfreſcamento ſuaue, & amica humidezza, che in eſſo vtile, e temperata ſi riſerba, gli diſende e ſoccorre. Onde ben la natura, che ſauiamente al maſſaio padre di famiglia aſſimigliata, nulla di ſouerchio dona: à nulla manca, che neceſſaria ſia, giuſtamente alla Fiandra all'Inghilterra, o altre fredde regioni, ſempre lo tolſe, & toglie come diſutile. Queſt'è in le ſue qualità ſi temperato, che à niuna compleſſione di corpo, è nociuo, ò ſia calda, ò fredda. Egli ſolo è baſtante à contr'aporſi, all'ingiurie dell'aria, la qual molto in quel tempo i corpi trauaglia; facendo vn tal vfficio per la ſtate, che vediamo nel verno far il nobil vino. Egli muoue acconciamente il corpo, e l'orina, aiuti certo non manco neceſſarij al viuer ſano, che alla vita ſia il cibo. Queſti penetrando le vene, tempra'l furor della colora, e buona parte ſeco per orina ne conduce. Queſto la riarſa melancolia và tēprādo, onde difende gran numero d'huomini dal Sol Lione. Apre oltra queſto con la ſua forza di purgare, le ſtrette vene del fegato: e dalli humori corotti le netta. Ne per altra cagione ſi veggono i corpi, che vſan mangiar in tal tempo il Popone (ſe ben l'uſano riempirſi di carne & far la faccia di Sileno, ſe al tutto non ſon tiſichi marci. Onde ſi puo concludere, che per beneſitio del Popone infinita moltitudine da malattie ſi difenda. Adunque ſta per voi la ragione, e la ſperienza. Ma perche le ragioni in cōtrario ſon molto apparenti: & toſto piglierebbon gl'animi delli ſciocchi: pertanto è ben diſaminarle, & à capo à capo, moſtrare, quanto contenghin di vero, queſti ſuoi naturali diſcorſi. L'Ateniese Mneſitheo voleua per ſimili

quando

congietture dar dalle piante giuditio, e ſpiar lor natura: quâdo volea prouar le radici eſſer crudo cibo, e ventoſo, per contenere l'humor, che immediate dalla terra traggono, molto crudo. E il fondamento di tal ragione apparente, non però neceſſario, ne vero. Queſto è coſtume de'falſi dimoſtratori, andar ſempre per vie lontane dalla natura dalla coſa, e per quelle voler câminar ad eſſa natura di tal coſa; miglior molto il trouò lo eſſercitatiſsimo Galeno, inſegnando per i ſentimenti del guſto, ed odorato la natura, & forza delle piante ſpiare: di poi ſe nulla ci reſtaſſe di dubbio, con la regal via della ſperienza dichiararlo. Gia che alla Cicuta ſenti eſſer accompagnato vn'sì ſpiaceuol odore, che ſenz'altrimêti aſſaggiarla, ò prouarla, fei coſtretto à gittarla via. Senteſi l'abomineuol ſapor dell'Aconito: ſenteſi l'un, el'altro nel Oppio. Dall'altro canto quelle coſe, che l'odore, e'l ſapore per cibi c'approuano, radeuolte falliſcano, che con la noſtra natura non habbin amicitia, e ſimiglianza; onde offender nô poſſino, ſe per diſcrete perſone ſien'uſate. Ma ſe per tal via piana, e ſicura câminiamo, qual ſarà il frutto, che poſsa col Popon contêdere? Se la ſoauità ſua è tale, che color che guardinghi ſono, & nella ſanità ſtudiano oltramodo, da ogni altro frutto facilmente ſi aſtengono; & ſcorrere in queſto par loro, che lecito ſia, e meriti ogni ſcuſa. Infelice ſorte di queſti tali, ſe mai in Medico alcun'ſi ſcontrano, ſimil al noſtro; ſon forzati mangiarli, ma ſempre con ſoſpetto, e borbottando l'uſato hinno de ghiotti: Vn'boccone, e due guai, e facendo Momo contro la natura; quaſi ò che sì ſoaui far nô gli doueſſe: ò almen di qualità sì benigna che nô noceſſero altrui. Quâtò più giuſta querela ſaria la loro querelandoſi, sì come faceua il Poggio, quando ſi querelaua di lei del Peccafico; che non l'haueа fatto grande appreſſo al Bufolo? Viſto adunque quanto nell'argomêtar erri l'auuerſario, è ben vederle, & eſaminar le più d'appreſſo. La prima dalla deboleza della pianta pigliaua argomento al ſuo parere inuincibile. Ma è da ricordarſi

qual ſia l'offitio delle radici, cioè ſomminiſtrar ſolo il nutrimento, traendol della terra, ſi come dallo ſtomaco noſtro le minute vene, che per eſſo, & per le budella ſon ſparſe nel gambo, poi ſi confetta l'humore, e conduceſi à maggior perfettione: come in noi nelle vene maggiori, ma l'ultima perfettione, che compimento, ò maturità ſi chiama, in eſſo frutto ſi finiſce; ſi come ogni particella del corpo noſtro, il commun ſangue à ſe cuocendo aſsimiglia. La debolezza adunque delle radici, ò gambo non ci dee cõcluder imperfettione di quel ch'eſſi nutriſce: ſe (com'hauiam moſtro) vn sì fatto corpo d'un'animale da ſi debil principio ſi nutrica. più preſto è da marauigliarſi della virtù ſua, poiche puo con la ſua forza prima trarr'il nutrimento, poi condurlo à perfettione, e tãto frutto alleuare. Ne manco ci moſtra la diuina virtù ſua il preſto maturarſi; per tanto quel ch'all'auuerſario facea ſcrupolo, à noi fà marauiglia. Concio ſia che preſto ei peruenga a grado tale, che ogn'altro ſupera; come ben moſtran l'odor, e ſapor ſuauiſsimi. Queſto vedendo il Sauio, che prima, poſe il nome tra noi, come trattò della natura della coſa, il domandò Popõne; quaſi in eſſo ogni grado di compita matureza ſi conteneſse. Sendo adunque coſi che il molto humido in brieue vna tanta perfetione acquiſti, che ci debbe altro ſignificare, che la nobiltà di ſua natura; ſi per la corporal maſſa, che vicina ſendo al perfetto, preſto ci peruiene: Si dalla parte del calor proprio, che natural ſi chiama, dal qual ogn'humido è retto, che con preſteza il molto doma, e conſetta. Preſto certo creſce la Zucca: preſt'il Mellone: ma che comparatione e queſta? ò à qual matureza peruengano, reſtando ſempre in lor l'humor crudo, poco alterato da quel che nella terra inacquata ſi trouaua? Ne la grandezza, ò gagliardia della matrice piã ta gioua alla Corniola, ò Neſpola, ancora che ſei meſi ſopra l'arbor duraſsino, ſi che qualche notabil mutatione, non che perfetta, n'acquiſtino. Similmente ne il Limone, ò Cedro, onde ſi moſtra, che non la forza della radice, ò gambo:

ò gambo: non il tardi condurſi à perfettione:ma vno natural poter ci gioua ſolo, per il quale, il molto preſto maturar ſi poſſa. Voleua l'altra ragione che la vicinità della terra ogni bontà gli toglieſſe, non ſolo perche forza era, che d'appreſſo, l'humor crudo, et poco mutato poppaſſe: ma ancora perche la vicina frigidezza della terra puo ſminuend'il calor, per il qual ſi matura ogni coſa, torgli molto di vigore, e perfettione. La qual ragione gia mille inſtantie patiſce. Perche chi nō ſente che nel Tymo, Baſilico, Nepitella, Puleggio, l'humor della terra quantunche viciniſsima in modo ſi tramuta, che di freddo, e humido, caldo, e ſecco diuiene: e di ſenz'odor odoratiſsimo. Che dirà coſtui quando intenda dalle perſone pratiche, che tra i Poponi quello è più nobile, che più preſſo alla terra è nato? ma che dico io del Popone? quando nella vite ancora i primi tralci piu nobil vino producano: non per altro (ſtimo) che per hauer più forza di nutrir, & maturare; Per ciò che la natura della coſa è quella, che principalmẽte muoue, e conduce al fine ſecondo il grado dal vniuerſal natura conceſſeli. Il ſito poi, e l'aria fan non poco: ma non ſi, che la forza di quella poſsin eſtinguere.

Quando poi ci vuol con vn'nugol di teſtimoni conuincere, (ancora che io di ſopra molti piu in contrario n'habbia addotti, quando inſino à i gatti citauo) potrei però brieuemente ſpedirmene di tutti, proteſtando à ciaſcuno; che chi ſempre s'appoggia all'altrui forze a guiſa di Piſello, o Zucca, che non ſi dee lamentar ſe ſciocco è chiamato. Giudicò il grand'Ariſtotele naſcer da debolezza d'intelletto, ſe nelle coſe che facilmẽte prouar ſi puonno, più voglion creder molti à gl'altrui detti, o ſcritti: che alla ſua ragione: al ſuo ſenſo: al ſuo giuditio. Grande per certo fu il fauor de gl'antichi inuerſo quelli, che ſcritto haueano; i quali non pagando gabella di bugie, ne miſero tante in carte, quante s'imaginarono, ò ſognarono, volendo però à guiſa di Tiranni tutto far credere confidatiſi nella ſciocchezza de gl'huomini, che in quel tẽ-

po viueuano. Ma tanto mangin mai pane, queſti Bachalari, Gufi, togati, e inuellutati, quanto potran farmi creder contro à quel, che la mia ſteſſa diligentia, e lunga ſperienza han compreſo. Penſiamo noi però che gl'antichi altro palato haueſſero, ò naſo? crediamo, che altra carne, ed oſſa? douea per certo eſſer coſi, che altri fuſſero: poiche altri effetti in loro le creature produceano, da quelli, che in noi producano. ma ſe altri erano, che atterrà à noi queſta loro ſperienza? facciamla pur in noi. S'erano i medeſimi, perche ci ſpauentano, dicendo la lattuga accecare, e altri ſimili menzogne, di che Plinio, e Dioſcoride ſon pieni? forſe era più commodo il prouare à quelli, che vſauano in ſalar la lattuga per conſeruarla doppo, che la prima volta era ſeminata? In ſomma è molto meglio, doue le coſe han dubbio, di neſſun farſi obligato, ſe da te ſteſſo puoi ritrouare il vero.

Et ſe in alcuna profeſsione fù mai pericoloſo il ſottometterſi all'altrui parere è queſto, maſsime nelle ſemplici medecine, doue il mutar de i nomi, che per diuerſi ſecoli ſi vede, fa molto ſpeſſo ſtar ſoſpeſi i dotti. Quel adunche, che da gl'Antichi Pepone, ò Melopepone ſi chiama, ſi vede certo altro eſſer da quello, che oggi Popone da noi ſi domanda; perche le nature punto ſi confanno. Quello humideza ſouerchia haueua, il noſtro laſcia la lingua non poco aſciutta: in modo che ſenza bere langui ſce. Quello humidezza cruda conteneua, queſto, al tutto matura, come il nome teſtifica, & il guſto ſente. Quello vna inuincibil friggidezza haueua, queſto hauiam moſtro eſſer quaſi temperato.

Forza è adunque ò che à queſti ſcrittori il noſtro Popone non fuſſe in notitia, ò che non ben fuſſe compreſa ſua natura, ma ſendo la coſa sì facil à ſperimentare, e ſenz'offeſa d'alcuno, piu preſto m'accoſto alla prima; percioche ſpeſſo accade, di paeſe in paeſe eſſer diuerſe coſe condotte, prima non viſte, le quali ſe trouano Cielo al ſuo propoſito, ſi mantengono: ſe no, ſi ſpengano coſi

la

la Ciriegia, il Cedro, il Limone, l'Arancio, non molto tempo innanti trouiamo eſſerſi nel noſtro paeſe alleuati: ma la Caſsia, e Mirra l'aria noſtra non potè ſopportare. A creder adunque fermamente queſto m'induce lo ſcriuerne ſi gli Scrittori di medecina, come gl'Iſtorici, i Poeti, e gl'Agricoltori, i quali veggio freddamente, e come di coſa ignobil parlarne: ò non pur farne parola. Penſiam noi ch'il Re de ghiotti Archeſtrato, che a pieno inſegnò tutti i punti della gola, coſi ſeccamente ſi fuſſe paſſato del Popone? e l'ingordo Poliſſeno non haria mancato di cãtargli attorno vn dithirambo come à coſa diuina, molto piu nobil di quello, che affamato alle noze cantò in Corinto. Che direm noi d'Homero tanto diligentemente lodator del bello? che delli Latini Scrittori, i quali coſi ſi vede hauer parlato del Popone, come fatto s'harien del Mellone, ò ſimil coſa ſciocca? Che direm de'noſtri Poeti? doue hebbon mai piu materia di ciance? doue ſcherzò altrauolta piu la natura, in grandeza, in figura, in colore? doue collocò mai tanta ſuauità di ſapore? Biſognia adunque dire ò che da non molto tempo in qua ſia tra noi peruenuto: & che altro frutto del noſtro fuſſe quel che gli Scrittori antichi chiamauan Popone. (forſe era quel che oggi Popon vernino ſi domanda molto ſimile al maturo Citriuolo: ma molto piu degno il qual Popon ſi chiami, percioche qualche dolceza, e maturezza acquiſta.) O ſe queſto non piace à qualcuno, ſarem contenti à coſtui concedere, il Popone eſſere anticamente ſtato in Italia forſe al tempo di Plinio, come par che accenni in Campagnia trouato: ma molto per allhora digenerante, e vile riſpetto à quel ch'oggi tra noi ſi troua. Il che, come eſſer poſſa, breuemente dichiareraſsi. Non è alchun dubbio che le piante dal natio luogo talmente ſi mutano, ch'appena ſi ricognoſcono: ne manco dalla coltiuatione. Della prima ſi potrebbono molti eſempij addurre, ſe vero è che molte piante in vna patria velenoſe, ò inguſtabili, traportate in vn'altra ſani frutti, e ſoaui produchino.

duchino. La Coltura ſimilmente quanto muti l'eſſer delle piante è molto piu noto, che ſi debba con teſtimoni affermare. Ma che marauiglia è delle piante, che in tutto da altri dipendono; ſe gli animali ancora ſecondo il mutar del Cielo, e l'alleuar ſi veggon di lunga variar coſtumi? Ma, ſe coſa mai trouaſsi, che per l'aria, e coltiuation cambiaſſe eſtremamente natura, tra le prime è il Popone, il qual per tali accidenti ſuaria ſi, che d'vtile diſutile: di ſaporoſo ſciocco: e à dirlo in vna parola di Popon Zucca diuenta. Queſt'accade in prima ſotto'il freddo Cielo, doue dal eſtiuo Sole, il qual ſommamente ama, non puo eſſer aiutato; anzi piu preſto gl'è tolto quel, che per natura in ſe teneua: non altrimẽti che ſe alcuno, come molt'altre piante, le conduceſſe allo eſtremo Autunno à maturare. Ma ſenza queſt'incommodo, s'auuien, che la ſua debita ſtagion qualch'anno falliſca, non hauendo il fauor del Cielo lungamente digenera. S'vn punto poi della coltura s'erra, chi non ſa quanto ſi danneggi e nel dilettare, e nel giouar à corpi? Non vedi l'arte, e diligenza ch'l prouido Hortolano vſa per condur queſta pianta à perfettione? Quante volte lauora la terra? quai tempi oſſerua? vanga, ara, marreggia, ſarchia, ſolleuando la terra intorno alle radici, e intenerendola sì, che ſpargerſi, & profondar ſi poſsino. Et acciò che per mancamento di cibo non ſcaggi, cognoſcendolà ſdegnoſa di guſto, gli van cercando ſquiſiti letami. queſto poi che gl'haran ſcielta la terra ſoſpeſa, ſottile, e aſſolata, accio che meglio dal humido ſouerchio ſi difenda, e piu ſaporito lo truoui. Queſt'arte adunque tanto neceſſaria non ſenza lunga ſperienza s'apprende, la qual ancor ſpeſſo poggia di contraporſi alla natura facendo ne ſiniſtri luoghi ſorger le piante, che pur non vi ſi ricordauano: Ne han mancato gli induſtrioſi Toſcani, nelle fredde terre tentare con l'arte lor condurui è nobili herbe, e frutti. Ma puoſsi in parte correggere il danno dell'aria, non in tutto fuggirſi. Da queſto penſo naſceſſe, che il Carcioſo, che mill'anni ſu era in pregio, al

tempo de gl'aui noſtri, non pur ſi ricordaſſe; non per altro che per eſſer pronto ad inſaluatichire; onde, perſa l'arte del curarlo, diuentò preſame: il qual poi dall'ingegnoſa gola ritrouata l'arte, è ritornato pregiato, e gratiſſimo. Queſto diſcorſo (penſo) parrà coſa nuoua al Dottor auuerſario; il qual ſempre ſtando in ſu i libri ſpenzolato, ſi recheria in vergogna ſaper le coſe da Contadini, à voi Signor mio non ſol queſt'arte, ma ogn'altra, che al conoſcer delle coſe vtil vi porta mai vi fu ſchiua: Ma che ſo io? ò doue ſono ſcorſo? hauendo propoſto di volerne quanto al ſenſo, e la proua darne il mio giuditio. Per il qual conchiudo, il Popone eſſer principe de i frutti: e ſopra ogn'altro vtile: ne contener in ſe coſa alcuna di male, ſe ſia debitamente vſato, del qual vſo è tempo parlare; acciò non forſe fuſsimo a qualche poco prudente occaſion di male.

Quando d'alcuna ſpetie ſi dee dar giuditio, e quãto vtil ſia, quel che in noi poſsi ſi riguarda ſempre quelche vi è ſommo, e ottimo, al qual ogni comparatione referir ſi debbe; perche ſpeſſo la natura per varij accidenti molto digenera, e tanto piu ſpeſſo, e piu agieuolmente quanto piu perfetta è la coſa. Coſi nell'huomo, ſe vuoi ſuo natio valor conſiderare, non ti metterai innanzi vn Dromo, o Therſite: ma Platone, ò Ariſtotile. Et noi parimente, quando le lodi del Popone andiam bandendo, nõ di tutti parliamo: ma de meglıori: li quali però ſon rari, per le molte occaſioni che gli guaſtano. Delle quali parte ſon dette, quando e della ſtagione, e del tempo, e della qualità della terra, e ſito ſi ſe mentione. Ben biſogna, che di tutte ſia dotto appieno quel, che l'ottimo ſcieglier deſidera. Saprà adunque à punto i luoghi, doue ben prouar ſogliono: i nomi de buoni Hortolani, e famoſi in tal miſtiero: del che il Burchiello fece auertito lo Spenditor ſuo dicendoli.

Se de buon'non n'haueſſero i Foreſi
Ingegnati hauerne vn' da Pollaiuoli.

Le-

Le ſorte che in quel luogo, e terra ben rieſcono; perche non ogni ſorte di Popone in ogni luogo allignа: ma doue i Turchi: altroue i Damaſchini, ò Cutignuoli, ò Serpati, ò Cedronelle ſon megliori. Le quai coſe conſiderate, e antiuiſte, ſappiendo, che le prime figliature del gambo tante le ſeconde auanzano, quanto queſte le terze, vadi piaggiando, e ben trattãdo, il villano trattenẽdolo hor con doni: hor con grate accoglienze: e talhor con patienza ſopportãdo, ſe crucciato dall'ingordigia di quelli che vagheggiano il ſacco, gittaſſe qualche parola villana. Ma, poſto che neſſuna di queſte commodezze haueſse, non ci manca però qualche regola per molta ſperienza trouata per la qual ti poſsa difender dal gettar via i danari. Per tanto il ſagace Spenditore, preſol'in mano, ſquadri in prima la figura, come de gl'human capi faceua Galeno; perche i torti, ò lunghi, ò mal fatti, ò dall'vn capo appuntati ſon da fuggire. Oltra queſto conſideri il peſo, e ſuono; perche il leggieri, e ſonante come coſa vota è debole da natura: come ancora il mezzo, e tenero. Il picciuol groſso, e gran fiore ſon ſegni di momento; l'vno la gagliardia della matrice pianta ſi come a i bambini che naſcano il groſso tralcio, l'altro la perfettion di quel particolar frutto dimoſtra; perciò che ſend'il fior la meglio parte di quello, ſarà nel ſuo genere ottimo, ſe molto ne partecipa. L'eſser intorno al gambo crepolato, e dal fiore e tanto più, ſe le crepature ſon dentro verdi, e gõmoſe: tutto abbondanza di graſso, e ſoaue humor ſignifica, e ben digeſto; Onde la bontà ſua ſi conjettura. Dall'odor chi ſi fida ſpeſso reſta ingannato: anzi i megliori le piu volte ſon meno odorati: ma poi aperti ſono odoratiſsimi. Forſe che i deboli vinti dal caldo del Sole cio che drẽto han di ſoaue, e vtile alla ſcorza reſpingano doue gli altri il riſerbano, e per la ſcorza come parte ignobile, piu preſto purgano, ſe coſa han di ſciocco, e di diſutile. Et ſappiam ben' per la filoſofia, l'odor e ſapore in la medeſima materia eſser fondati.

Scielto

Scelto adunque il Popone, ci biſognan altre regole al ben'uſarlo; come è mangiarlo in prima tauola; non perche (come credon molti poco ſperti) il Popon preſto ſi corrompa, e guaſti l'altro cibo: ma perch'è tenero, e facil à ſmaltire non ſopporta la medeſima digeſtione, che il pane, ò carne. Oltra queſto, preſto diſcendendo, fa via all'altro cibo. Puoſsi però accompagnar col pane, e fanno ottima cõpoſta, e piu dimora à ſmaltirſi. Molti han voluto con il cacio vechio accõpagnarlo (credo ſia ſtata inuention di Medici, che la ſcorrẽza temeuano) i quali mi par piu preſto voglin far vna torta ſegreta, che mãgiar Popone. Onde io volendo vna volta imitargli, pur guſtauo, e maſticauo queſto lattouaro, e nõ vi trouando piu nulla del Popone, mi riſoluei al fine à laſciar lor queſt'Alchimia, e tornarmi al mio ſolito. Farei forſe qui fine in parlar delle regole del Popone, ſe l'auuerſario non m'haueſſe punto circa il bere, nel qual caſo certo non merita altra riſpoſta, che dirgli, goffo, poiche non cognoſce ſe il vino ben s'appropria al Popone. Più preſto mi par degno di nota ſaper qual vino queſto debb'eſſere, eſſendo i vini differentiati in colore, e ſapore non poco. Io adunque conſiglierei quelli, che ſon debili di ſtomaco vſar piu preſto vino roſſo aromatico, e che beuuto vn'leggiadro maturo ci facci ſentire, e riſcaldi lo ſtomaco. A gl'altri, à chi ò il corpo, ò l'orina muouer ci biſogna dal bianco gagliardo, o garbo, ſi terran ben ſeruiti; fuggiaſi gli aquoſi: i bruſchi, i deboli.

Sendo adunque il Popon sì falſamente accuſato, e sì malignamente diffamato, come s'e moſtro: chi dubita, che à sì fatto accuſator nõ ſi peruẽga la pena de' calunniatori, e bugiardi? ma io deſidero gl'huomini viui, e interi; pertanto non voglio come egli alle corte de Principi ricorrere, ò ſollecitar furor di popol i contr'un tal detrattore, non dico del Popone: ma della natura. La pena adunque (al mio giuditio) non dee eſſer crudele: ma ne ancor picciol a, ne penſando, vna più accõmodata mi par troua-

re, che l'eſſer egli in perpetuo priuato di mangiarne, e che à guiſa di Tantalo, quando per l'ardente ſtate nel gran biſognio le tauole ſe n'empiano, ſenta l'odor, s'immagini la freſchezza, conſideri il ricrearſi di quei che'l mangiano, il polpettar de'uini: ma'l guſtar ſia vietato.

Il dettar mi traporta, e ſoprabonda la voglia, e la materia di ſcriuere, e veggio che pur ſon trapaſſato i termini d'vna lettera; ma cognoſcendo V.S. ornata di tal ingegno, che poſti piccioli principij, ſaprà ampliar, e diſtender ragioni vie piu efficaci, e meglio dette; ne per altro gl'ho ſcritto, che per ricordarli la coſa, accio penſi taluolta difender il Popone dalle calunnie; prima che moltiplichino i calunniatori. Io certo hebbi gia voglia di ſcriuer vn intero libro in ſua difeſa, ne punto mi vergognaua, di pigliar il patrocinio del Popone, hauendo innanzi Marco Catone lodator de Cauoli, e'l marauiglioſo Galeno eſaltator del Aglio: benche alcun penſi che'l faceſſe per diſpetto del Cipoſo Horatio, come ſempre i Greci furno à i Latini auuerſi. Ma paſſato il tempo del ragionarſene, ch'in vero è pur breue, m'uſciua di mente, ne di nuouo mi ſaria venuto in animo, ſe ancor di nuouo nõ haueſſi tai conteſe vdite à queſti giorni: onde rinouato lo sdegno; e temendo, che moſsa da queſti gridi quella non s'aſteneſse del mangiarne, onde non poco incommodo alla ſanità ſua ſeguir ne poteſſe, preſi la penna, e ſon giunto in ſin qui piu preſto ſtracco dal ſonno, che dallo ſcriuere, talche ſe coſa ci trouaſſe, che l'offendeſſe, ò per eſſer rozzamente detta, ò tronca, ò con poco ſale, ſcuſimi, e mangi de Poponi arditamente quando gli troui buoni, che coſti, come qui, non mancano. Io al ſolito gli ſono ſeruidore. Di Roma il dì xxv. d'Agoſto M.DXXVII,

AL MOLTO ECCELLENTE ET MAG. M. GIVLIO DEL CACCIA MIO OSSERVAN.

QVEGLI vliui del voſtro Maiano, che voi mi moſtraſti an no biſogno della preſente dottrina, la quale io per ciò vi mando, inſegnando ella coltiuare alla moderna noſtra, e con vocaboli noſtri, onde a noi è più vtile che non gli ſono antichi, o foreſtieri, autori: e anco è buona, e ſicura, e brieue e tratta da perſone non di molta lettera, ma di buona ſperienza. Da Mont'vghi il dì 16 di Settembre. 1579.

*Aff.^mo^*

Bernardo Dauanzati.

TOSCANA
COLTIVAZIONE
DELLE VITI, E DELLI ARBORI.

DEL

S. BERNARDO DAVANZATI BOSTICHI

GENTIL'HVOMO FIORENTINO.

La preſente Lettera non ha coſa alcuna nè contro a buon coſtumi, ne contro alla Criſtiana pietà per la quale nō poſſa eſſere ſtampata e per fede mi ſottoſcriſsi di propria mano.

Baccio Gher. Can. Fiorent.

Poſſa eſſere Stampato in Firenze, con il conſenſo del R.P. Inquiſitore. queſto dì 29. di Luglio 1600.

Il Veſcouo di Piſtoia Vicario di Firenze.

Ego Frater Petrus Pietineus de Puppio Ord. Min. Con. & in Conuentu S. Crucis Baccalaureus facultatem imprimendi concedo de Mandato A.R.P. Inquiſitoris Mag. Dioniſij de Coſtacciario. Die 3. Auguſti 1600.

Regiſtro

✱ A B C D E F G H I K L M N O P Q R
†† Aa Bb Cc Dd Ee Ff
AA BB CC DD

Tutti ſono duerni, eccetto †† del titolo della Toſcana coltiuatione, & DD. del fine della difeſa del Popone, che ſono mezzi fogli.

IN FIRENZE
PER FILIPPO GIVNTI.
M D C.

Con Licenza de Superiori.


NIC CANDIDVS